(D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**

(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**

(NL) **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**

(I) **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**

(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

(P) **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**

(GR) **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**

(PL) **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŹU**

(HU) **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld mit Touch-Control-Bedienung**

(GB) **Built-in glass ceramic induction hob with Touch-Control switches**

(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à induction à encastrer avec commande Touch-Control**

(NL) **Keramische inbouw-inductiekookplaat met tiptoetsbediening**

(I) **Piano di cottura ad induzione da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**

(E) **Encimera de vitrocerámica por inducción incorporada con mando Touch Control**

(P) **Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**

(GR) **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό επαγωγικό πεδίο μαγειρικής με χειρισμό Touch-Control**

(PL) **Indukcyjna szkło-ceramiczna płyta grzewcza z systemem sterowania Touch- Control**

(HU) **Beépíthető kerámiaüveg indukciós főzőlap touch-control vezérléssel**

D

Sie haben ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Touch-Control-Bedienfeld erworben.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Kochfeld haben, beachten Sie bitte besonders die Kapitel 2 und 3 in dieser Gebrauchsanweisung.

Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Kochfeld-Typen. Dem Typenschild auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanweisung können Sie entnehmen, welchen Kochfeld-Typ Sie erworben haben.

Inhalt

1. Bedienung

1.1 Ihr neues Kochfeld
1.2 Touch-Control-Bedienfeld
1.3 Touch-Control-Bedienung

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Wichtige Hinweise zur Induktion
2.1.1 Induktionskochzonen und Kochgeschirr
2.1.2 Überhitzungsschutz
2.1.3 Allgemeines
2.2 Wichtige Hinweise

3. Reinigung und Pflege

4. Montage durch den Fachmann

4.1 Arbeitsplattenausschnitt
4.2 Einbau
4.3 Elektrischer Anschluss
4.4 Servicearbeiten

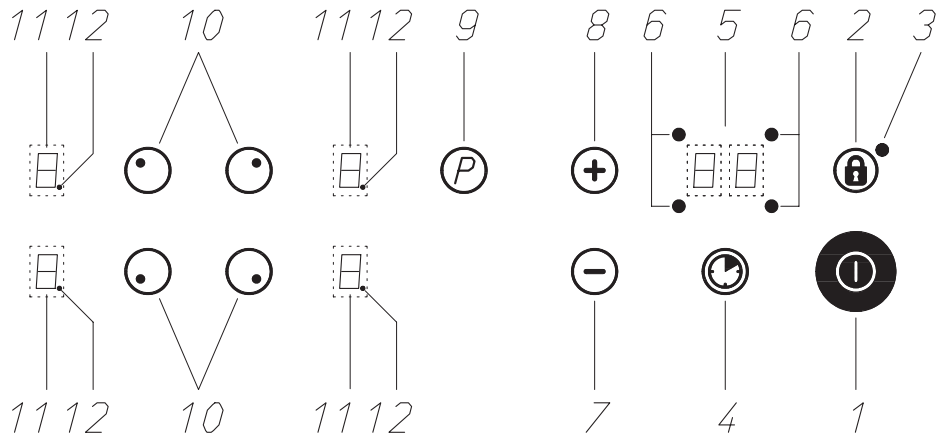
1. Bedienung

1.1 Ihr neues Kochfeld

Diese Anleitung gilt für die Typen: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Touch-Control-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird.



① *Ein-/Ausschalttaste (Steuerung)*
② *Verriegelungstaste*
③ *Kontrollleuchte Verriegelung (Steuerung)*
④ *Zeituhrtaste*
⑤ *Zeituhranzeige*
⑥ *Kontrollleuchte Zeituhr*
⑦ *Minustaste*
⑧ *Plustaste*
⑨ *Powertaste*
⑩ *Kochzonentaste*
⑪ *Kochstufenanzeige*
⑫ *Bereitschaftspunkt Kochzone (leuchtet: Kochzone bedienbar)*

1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.

Durch Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① wird die Steuerung eingeschaltet. Bei beiden Kochstufenanzeigen ⑪ leuchtet eine **„0“** und der Bereitschaftspunkt Kochzone ⑫ blinkt. Die weitere Betätigung muss nun innerhalb der nächsten **10 Sekunden** erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten automatisch wieder ausschaltet.

Um eine Kochzone einzuschalten entsprechende Kochzonentaste ⑩ der gewünschten Kochzone betätigen. Der jeweilige Bereitschaftspunkt Kochzone ⑫ der aktivierten Kochzone leuchtet auf.

Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine Kochstufe von 1 – 9 wählen. Jede Kochzone kann im eingeschalteten Zustand jederzeit ausgeschaltet werden. Die gewünschte Kochzone muss dazu aktiviert sein. Bereitschaftspunkt Kochzone ⑫ leuchtet auf.

Mit der Minustaste ⑦ kann die Kochstufe auf „0“ heruntergeschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑦+⑧ direkt ausgeschaltet werden.

Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein-/Ausschalttaste ① ausgeschaltet werden.

Durch Betätigung der Verriegelungstaste ② werden alle Tasten, bis auf die Ein-/Ausschalttaste, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt. Dieser Zustand wird durch die Kontrollleuchte ③ angezeigt. Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ② hebt diesen Zustand wieder auf.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erfolgt durch ein leuchtendes „H“ auf der jeweils zugehörigen Kochstufenanzeige ⑪.

Topferkennung

Ein Vorteil der Induktionsbeheizung ist die Topferkennung. Steht kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochstelle, so erfolgt keine Energieübertragung. Bei eingeschalteter Kochzone blinkt das Topfzeichen „u“ in der Kochstufenanzeige ⑪. Wird nun innerhalb von 10 min. ein Topf auf die Induktionskochstelle gestellt, erkennt diese den Topf und schaltet sich auf die eingestellte Stufe ein. Unterbrochen wird die Energiezufuhr auch dann, wenn das Gefäß von der Kochstelle genommen wird. Falls auf die Kochstelle kleinere Töpfe oder Pfannen gestellt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Powerstufe

Für die Induktionskochzone, die mit einem P gekennzeichnet ist, kann zum schnellen Ankochen eine zusätzliche Powerstufe zugeschaltet werden. Das Zu- und Abschalten erfolgt durch Betätigen der Powertaste ⑨. Die Induktionskochzone muss dazu aktiviert und eingeschaltet werden. Durch die Funktion der Powerstufe wird die Leistung der Induktionskochzone für max. 10 min. erhöht. Dies wird durch ein „P“ in der Kochstufenanzeige angezeigt. Die Leistung der zugehörigen Induktionskochzone wird für diese Zeit begrenzt. Dies wird durch ständiges Wechseln zwischen der eingestellten Kochstufe und der begrenzten Kochstufe in der Kochstufenanzeige angezeigt. Nach dem Abschalten der Powerstufe steht für die zugehörige Induktionskochzone wieder die volle Leistung zur Verfügung.

Zeituhr

Mit der Zeituhr wird eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit 01 – 99 Minuten automatisch ausgeschaltet. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein; Bereitschaftspunkt ⑫ leuchtet auf. Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine Kochstufe 1 –9 wählen. Dann die Zeituhrtaste ④ betätigen. Die Zeituhranzeige ⑤ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine gewünschte Kochzeit 01 – 99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑥ der eingestellten Kochzone leuchtet auf.

Die eingestellte Kochzeit kann zu jeder Zeit verändert werden. Die jeweilige Kochzone aktivieren, Zeituhrtaste ④ betätigen und mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ die Kochzeit ändern.

Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton. Dieser kann durch Betätigen der Zeituhrtaste ④ ausgeschaltet werden.

Soll die Zeituhr vorzeitig ausgeschaltet werden, jeweilige Kochzonentaste ⑩ und Zeituhrtaste ④ betätigen. Nun kann mit der Minustaste ⑦ oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑦+⑧ die Zeituhr ⑤ auf „00“ gestellt werden.

Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ④ keine Kochzone aktiviert sein (Bereitschaftspunkt Kochzone ⑫ leuchtet nicht).

Sicherheitsabschaltung

Die maximale Betriebsdauer jeder einzelnen Kochzone ist begrenzt und kann aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touch-Control-Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ⑪ eine „0“ bzw. ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Wird mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt, ausgenommen die Minus- und Plustaste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als eine halbe Minute betätigt, durch eventuell überkochendes Gargut oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab. Falls die Tastenbetätigung andauert, erfolgt ein Dauer-Signalton.

Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung, Angabe in Stunden

Kochstufe	BDBGR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Wichtige Hinweise zur Induktion

2.1.1 Induktionskochzonen und Kochgeschirr

Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochzonen ausgestattet. Dieses zeichnet sich durch eine hohe Effizienz im An- und Fortkochbereich aus. Die Wärme wird direkt im Topfboden erzeugt, wo sie benötigt wird, ohne jeden Verlust durch die Glaskeramik. Dadurch ist der Energieverbrauch geringer als bei gewöhnlichen Strahlungsheizkörpern.

Die Glaskeramik-Kochstelle erhitzt sich nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt. Dies wird nach dem Ausschalten durch das leuchtende „H“ angezeigt (Restwärmeanzeige). Bei der Induktionskochzone erfolgt die Beheizung durch eine unter der Glaskeramik eingebaute Induktionsspule, die ein magnetisches Feld erzeugt. Das Magnetfeld erzeugt Wirbelströme im magnetisierbaren Boden der Koch- oder Bratgefäße, die den Topfboden aufheizen.

Aus diesem Grund ist unbedingt induktionstaugliches Kochgeschirr wie Stahl, Stahlemail oder Gusseisen für eine einwandfreie Funktion erforderlich. Nicht geeignet sind Edelstahltöpfe mit Kupfer- oder Aluminiumboden sowie Glasgeschirre. Bitte achten Sie beim Kauf von entsprechendem Kochgeschirr unbedingt auf den Hinweis „Induktionstauglich“.

Beim Kochen auf einem Induktionsfeld sollten Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem, plangeschliffenem Boden benutzen. Das Kochen und Braten in verzogenem Geschirr, dass teilweise die Kochzonen nicht berührt, kann durch Überhitzung zu Schäden an Kochgeschirr und Glaskeramikfläche führen.

2.1.2 Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld besitzt einen eingebauten Überhitzungsschutz, der die Elektronik vor Schäden bewahrt. Der Überhitzungsschutz arbeitet in mehreren Stufen. Wenn sich die Temperatur im Kochfeld stark erhöht, wird zunächst der 2-stufige Lüfter zugeschaltet. Sollte dies nicht ausreichen, wird die Powerstufe deaktiviert, dann evtl. einzelne Kochstellen in der Leistung reduziert bzw. ganz abgeschaltet. Nach Abkühlen des Kochfeldes steht wieder die volle Leistungsfähigkeit zur Verfügung.

2.1.3 Allgemeines

Die beste Energieübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochzone gleich groß sind.

Den Mindest- bzw. Maximal-Durchmesser des Topfbodens der Kochzonen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Kochzonen	Topfboden-Durchmesser	
Durchmesser	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet. Übergelaufenes Gargut sollten Sie sofort entfernen.

Bevor Sie zum ersten Mal kochen, sollte das Kochfeld gereinigt werden.

2.2 Wichtige Hinweise

Achtung: Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Das Material ist unter bestimmten Voraussetzungen empfindlich gegen mechanische Belastungen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Kochfläche führen. Falls durch unachtsame Behandlung die Keramikplatte Brüche, Sprünge oder Risse aufweist, ist sie sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Dazu ist der Schutzschalter für den Herdanschluss im Sicherungskasten auszuschalten. Der Kundendienst muss verständigt werden.

Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.

Nach dem Gebrauch ist die Kochzone durch die Touch-Control auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung, um unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden! Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf den heißen Kochzonen ist nicht zulässig.

Die Kochzonen nie ohne aufgestelltes Kochgut in Betrieb nehmen. Keine feuergefährliche, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

Außerdem dürfen keine Anschlußleitungen von Elektrogeräten, die z.B. in Steckdosen in Kochfeldnähe eingesteckt sind, mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

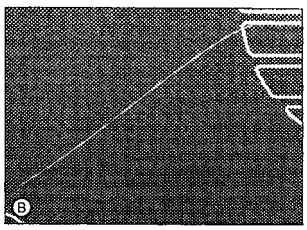
Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Warnhinweis: Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dieses führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

3. Reinigung und Pflege

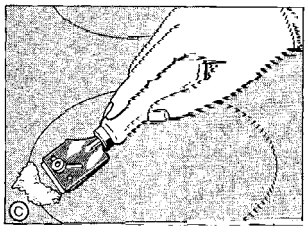
Reinigen Sie das abgekühlte Kochfeld nach jeder Benutzung. Selbst geringe Verschmutzungen brennen beim nächsten Einschalten fest. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, Putzschwämme und pulverförmige Mittel erzeugen Kratzer. Backofenspray ist nicht geeignet, da es aggressiv ist und die Kochfläche angreift.

Leichte Verschmutzungen

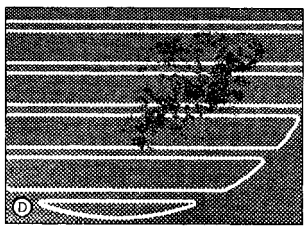


Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben. Wasserflecken die durch überkochendes Wasser entstanden sind, sollten Sie mit Essig bzw. Zitrone oder kalklösenden Mitteln beseitigen. Haben Sie eines dieser Mittel versehentlich auf den Rahmen gebracht, reiben Sie ihn sofort mit einem nassen Tuch ab, da sonst matte Stellen entstehen.

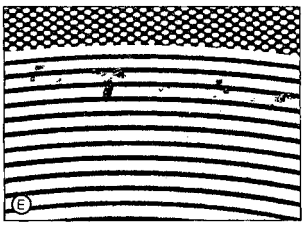
Starke Verschmutzungen



Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit „Sidol Spezial für Edelstahl“, „Stahlfix“ oder „Cerafix“. Den Reiniger unverdünnt mit einem Haushaltspapiertuch auftragen und verreiben. Lassen Sie das Mittel einwirken, wischen Sie es dann mit kaltem Wasser vollständig ab und reiben Sie das Kochfeld trocken. Auf der Kochfläche verbliebener Reiniger kann beim Wiederaufheizen aggressiv werden.

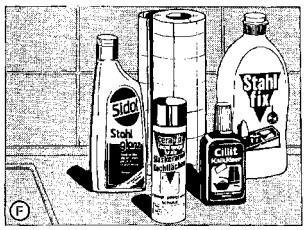


Hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen können Sie am besten mit einem Glasschaber entfernen Ⓒ. Glasschaber erhalten Sie in Geschäften für Haushaltswaren, Maler- und Heimwerkerbedarf oder über unseren Kundendienst. Achten Sie beim Kauf auf den Griff. Er sollte nicht aus Kunststoff sein, da Kunststoff an der heißen Kochfläche anklebt. Vorsicht bei der Handhabung. Verletzungsgefahr!



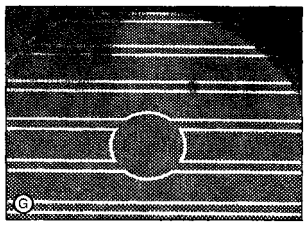
Zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen, weil sie diese nach dem Eintrocknen zerkratzen. Um solche Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, sofort im heißen Zustand mit dem Glasschaber entfernen Ⓓ, Ⓔ.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes



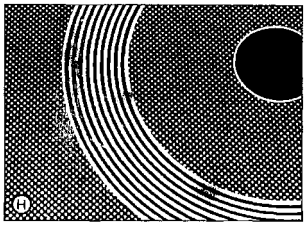
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um Veränderungen des Materials, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände.

Metallisch schillernde Verfärbungen Ⓖ entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Spezial für Edelstahl” oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.



Abgeschmirgeltes Dekor Ⓗ. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Bei sachgemäßer Pflege bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön, und Sie erleichtern sich die Reinigung.

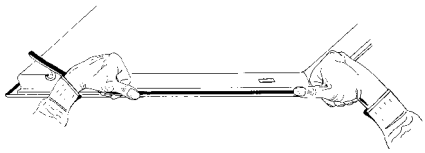


Zur Pflege empfehlen wir Ihnen „Cerafix“. Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch viel leichter entfernen. Wichtig ist also eine regelmäßige Pflege.

D

4. Montage durch den Fachmann

4.1 Arbeitsplattenausschnitt



Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.

Die Maße des Arbeitsplattenausschnittes sind aus der Maßzeichnung zu entnehmen (Abb. 1+2).

Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.

Die Arbeitsplatte und somit die Kochfläche müssen unbedingt waagerecht eingebaut werden. Ein Verspannen der Kochfläche durch windschiefe Auflage erhöht die Bruchgefahr.

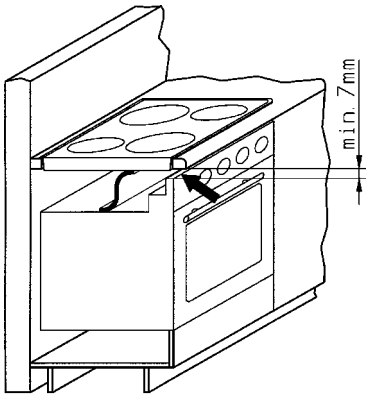
4.2 Einbau

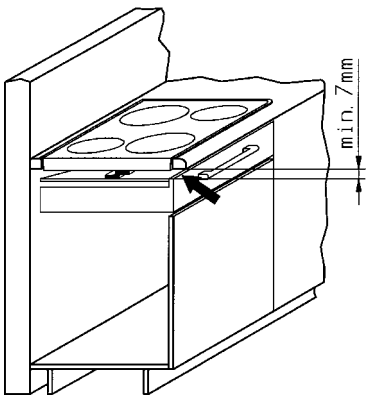
Prüfen Sie vor dem Einbau, ob die umlaufende Kochfelddichtung lückenlos eingelegt ist.

Bei Einbau des Glaskeramikkochfeldes in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk, vorzunehmen.

Achtung!

Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss gewährleistet sein, dass durch einen Berührungsschutz eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist. Der Berührungsschutz darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muss mit einem Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite angebracht werden, so dass das Netzanschlusskabel nicht die Kochfeldunterseite berührt (Abb. 4). Die Rückwand des Unterschranks muss in diesem Bereich offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist. Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht. Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist. Die Be- und Entlüftungsöffnungen müssen mit der beigelegten Abschirmung thermisch voneinander getrennt werden. Damit wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert. Achtung! Die Abschirmung darf nicht die Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken, evtl. entsprechend bis auf Auflage Möbel bzw. Einbaugerät kürzen. Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.





Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.

Das Kochfeld sorgfältig in den Ausschnitt einlegen und mit den entsprechenden Befestigungselementen fest mit der Arbeitsplatte verbinden (Abb. 3). Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.

Achten Sie auf eine waagerechte Lage der Arbeitsplatte bzw. des Kochfeldes. Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Dichtungsprofile, Dichtungsbänder, Dichtungsmittel einsetzen.

4.3 Elektrischer Anschluss (Anschlusswerte)

(Anschlusswerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanweisung)

Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann ausgeführt werden, der sich dabei von dem ordnungsgemäßen Einbau entsprechend den gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV usw.) überzeugen muss. Es ist besonders darauf zu achten, dass diese Vorschriften und die des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

Dem Elektrogerät ist installationsseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten. Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

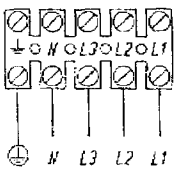
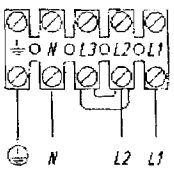
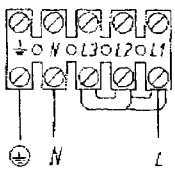
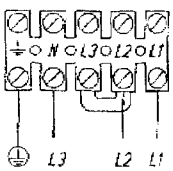
Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel, auf der Geräteunterseite, gelöst werden um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VV-F entsprechen.

Es ist darauf zu achten, dass die unbenötigte Länge der Anschlussleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird.

Die Lage der Kabeldurchführung entnehmen Sie bitte der Abb. 4.

Anschlussmöglichkeiten

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~ (*)	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

(*) Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

4.4 Servicearbeiten

Bei Reparatur muss das Gerät stromlos gemacht werden, d.h. die installationsseitige Trennvorrichtung muss vorher geöffnet werden. Bei Kundendienstfällen immer Typ und Fabr.Nr. angeben. Sie finden die notwendigen Daten auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung. Nach jedem Ausbau der Glaskeramik-Einbaukochfläche ist die Dichtung zu prüfen und gegebenenfalls zu erneuern.

D

Typen: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Typ: .GKST 58 ..

Abb. 1

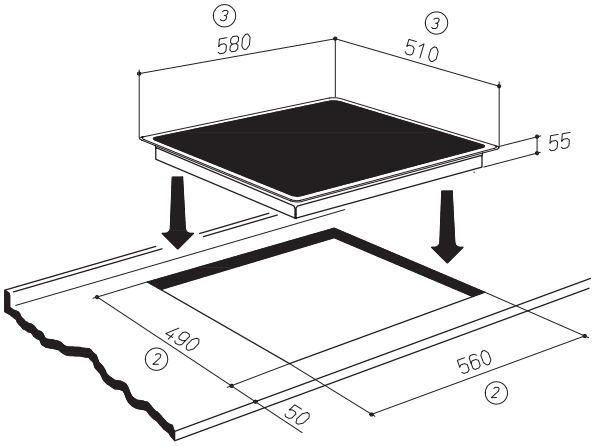
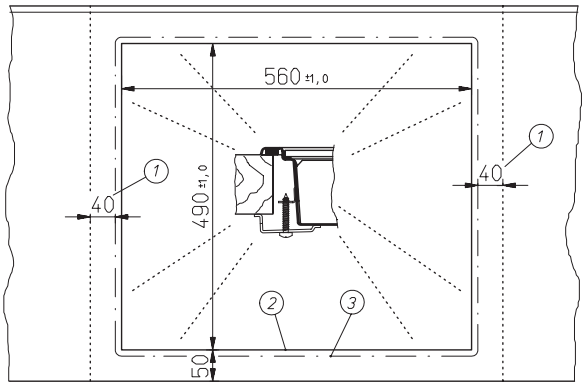


Abb. 2



Typ: .GKST 75 ..

Abb. 1

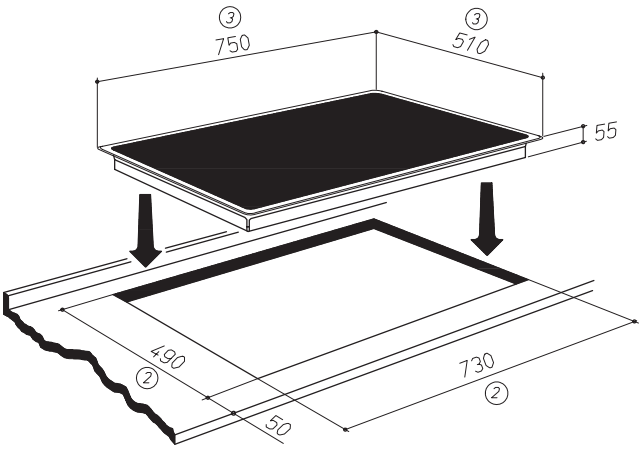
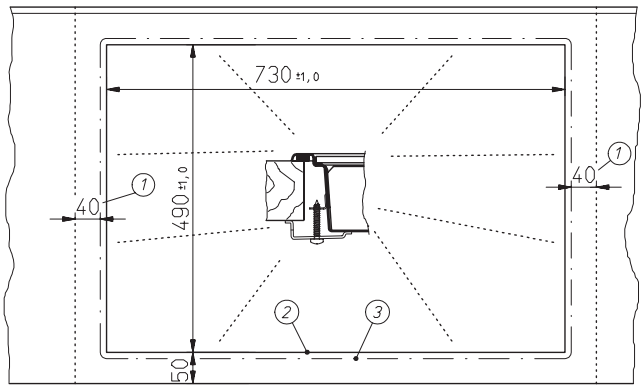


Abb. 2



① Mindestabstände zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in der Rückwand

Abb. 3

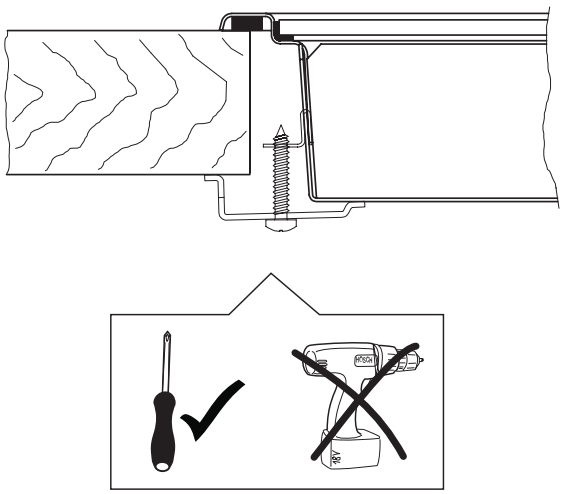
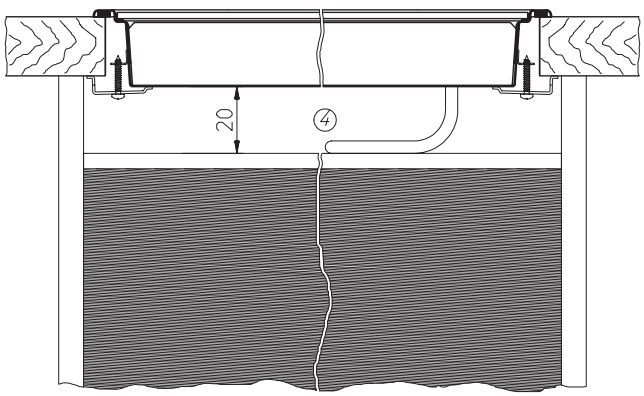


Abb. 4



Typen: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Typ: FGKST 58 ..

Abb. 1

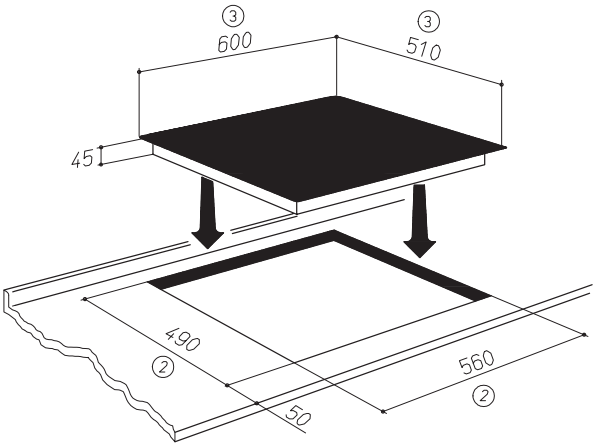
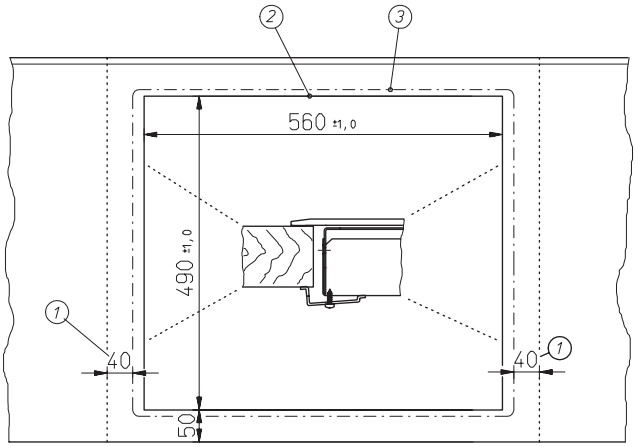


Abb. 2



Typ: FGKST 75 ..

Abb. 1

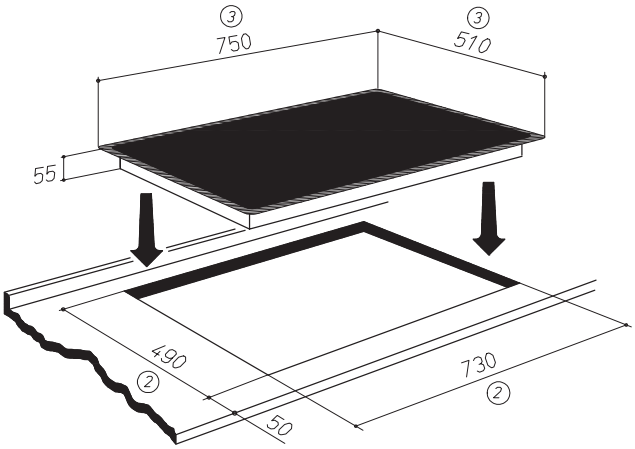
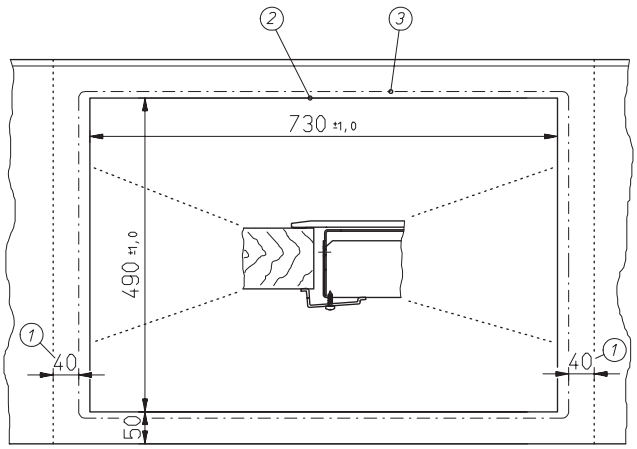


Abb. 2



① Mindestabstände zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in der Rückwand

Abb. 3

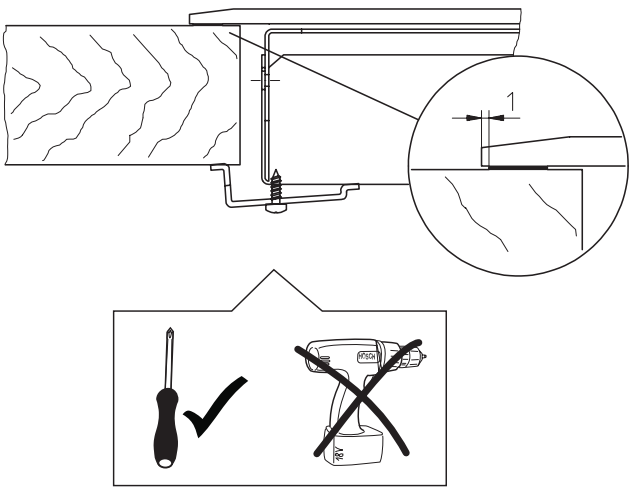
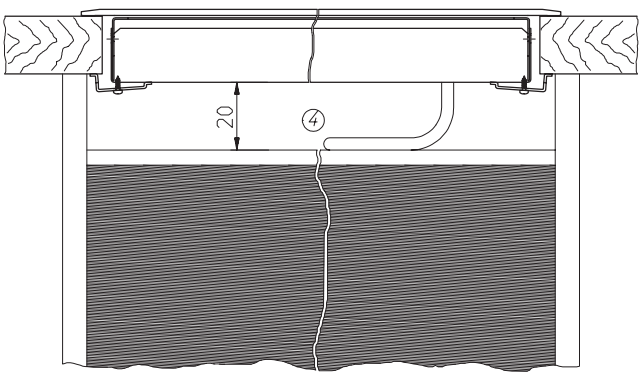


Abb. 4



GB

You now own a glass ceramic hob with Touch-Control switches.

Chapters 2 and 3 of these Operating Instructions contain information on how you can make sure that your hob gives many years of service.

These Operating Instructions are for use with several types of hobs. The rating label on the front of these Instructions will show you which type you have bought.

Contents

1. Operations

1.1 Your new hob
1.2 Touch-Control switches
1.3 Touch-Control operations

2. Things to watch out for

2.1 Important tips for induction
2.1.1 Induction cooking zones and cooking ware
2.1.2 Protection against overheating
2.1.3 General
2.2 Important

3. Cleaning and maintenance

4. Fitting by trained personnel

4.1 Worktop cut-out
4.2 Installation
4.3 Electrical connection
4.4 Service work

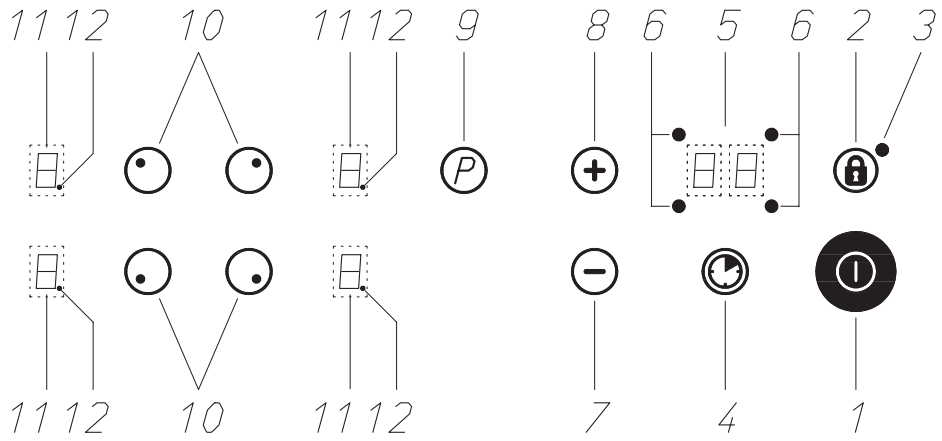
1. Operations

1.1 Your new hob

This manual covers the models: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Touch-Control operating panel

After the supply voltage has been connected (mains connection), a self-test is carried out which is concluded when a short acoustic signal is to be heard.



① *On/off switch (control)*
② *Locking key*
③ *Control lamp lock (control)*
④ *Timer key*
⑤ *Time display*
⑥ *Timer control lamp*
⑦ *Minus key*
⑧ *Plus key*
⑨ *Power key*
⑩ *Cooking zone key*
⑪ *Cooking level display*
⑫ *Readiness point for cooking zone (lit: cooking zone can be used)*

1.3 Touch-Control operations

Each key operation is always confirmed by an acoustic signal.

Pressing the on/off switch key ① switches on the control system. A **"0"** is lit for the cooking level indicators ⑪ and the cooking zone stand-by dot ⑫ blinks. The next action must be carried out within **10 seconds**, otherwise the control system will automatically switch off again.

To switch on a cooking zone, press the corresponding cooking zone key ⑩ of the required cooking zone. The appropriate cooking zone stand-by dot ⑫ of the activated cooking zone lights up.

Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ⑦/⑧. When switched on, each cooking zone can be switched off again at any time. To do this, the required cooking zone must be activated. The cooking zone stand-by dot ⑫ lights up.

The minus key ⑦ can be used to turn the cooking level down to "0"; if the minus and plus keys ⑦+⑧ are pressed at the same time, the cooking level can be switched off directly.

In all cases the complete control system can be switched off at any time by pressing the on/off key ①.

Pressing locking key ② prevents all the keys - with the exception of the on/off key - from being operated by mistake. This state is indicated by control lamp ③. Pressing the locking key ② cancels this command again.

Residual heat display

The residual heat display is by means of an illuminated “H” on the appropriate cooking level display ⑪.

Pan recognition

An advantage of the induction heating method is the pan recognition. If there is no pan or a too small pan placed on the hotplates, no energy ist transmitted. If the cooking zone is switched on, the pan symbol “u” flashes in the cooking level display ⑪. During the next 10 minutes the pan recognition will identify a pan that has been placed and it will switch on the selected level. In the same way, the power supply to the cooking zone is interrupted, if the pan is removed from the cooking zone. If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, then the power supply will take place with less power.

Power boost

For the induction cooking zone marked by a P an additional power boost can be activated for a fast parboiling boost. To switch on and off the power key ⑨ must be activated. To do this, the induction cooking zone must be activated and switched on. By activating this power mode, the power supply for the cooking zone will be increased for the time of max. 10 minutes. This will be indicated by a “P” in the cooking level display. The power supply for the corresponding induction cooking zone is decreased for this time. This will be indicated by continuous changing in the display between selected cooking range and decreased cooking range. After switching back from the power mode, the corresponding cooking zone provides the full power.

Timer

The timer can be used to automatically switch off a cooking zone after a pre-set time of between 1 and 99 minutes. The required cooking zone must be activated, stand-by dot ⑫ lights up. Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ⑦/⑧. Then press timer key ④. The timer display ⑤ shows “00”. Select the required cooking time between 1 and 99 minutes by means of the minus or plus keys ⑦/⑧. The control lamp ⑥ of the selected cooking zone lights up.

The selected cooking time can be altered at any time. Activate the relevant cooking zone, press timer key ④ and change the cooking time by means of the Minus or Plus keys ⑦/⑧.

When the pre-set cooking time has finished, the cooking zone switches off automatically and an acoustic signal sounds for 30 seconds. This can be switched off by pressing the timer key ④.

If you want to switch the timer off beforehand, press cooking zone key ⑩ and timer key ④. The minus key ⑦ can now be used to set the timer ⑤ to “00”, or alternatively this can be done by simultaneously pressing the minus and the plus keys ⑦+⑧.

The timer can also be used as an egg timer when none of the cooking zones are activated. In this case, no cooking zone should be activated when the timer ④ is being set (the cooking zone stand-by dot ⑫ does not light up).

Safety switch-off

The maximum operating time for each individual cooking zone is limited, and details are shown in the enclosed table of times. When the safety switch-off has switched off the touch control system, a “0” or an “H” is shown in the cooking level display ⑪ if there is still any residual heat left. Pressing the on/off switch key makes the control system ready for operation again.

If more than one key is pressed simultaneously - with the exception of the minus and plus keys - the control system will not accept this as a valid command. If one or more keys are activated for longer than 30 seconds, for example by boiling over or the weight of a pan, the control system assumes that there is an error and switches off automatically. If key operation continues, a constant acoustic signal sounds.

Table of times

MOT = maximum operating time, in hours

Cooking level	MOT (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Things to watch out for

2.1 Important tips for induction

2.1.1 Induction cooking zones and cooking ware

Your hob is equipped with induction cooking zones which are characterised by high performance when it comes to quick heating and energy saving. The heat is generated directly in the bottoms of the pots where it's needed, without a loss of energy through the ceramic hob. That's why the energy consumption is lower than with normal radiation heating elements.

The ceramic hob is not directly heated, though it becomes hot due to the effect of heat reflected by the pan. When the cooking zones are switched off, a hot cooking zone is indicated by the flashing “H” (residual heat indicator). In induction cooking zones, heating is achieved by means of an induction coil installed below the ceramic hob which produces an electromagnetic field. With the use of magnetizable pans or dishes made of steel, steel mesh or iron cast (suitable for induction ceramic hob), energy is transmitted directly to the bottom of the equipment.

Only use induction cooking zones with suitable cooking utensils, made of materials such as steel, steel mesh or cast iron. Stainless steel pans with copper or aluminium bottoms and glass pans are not suitable. When you purchase a set of pans, check for the label “Suitable for induction”.

When cooking on an induction hob, only use pots and pans with a flat, smooth base. Cooking and baking with warped cookware, parts of which may not even make contact with the cooking zone, can cause damage to the cookware and to the glass ceramic hob as a result of overheating.

2.1.2 Protection against overheating

The ceramic hob is provided with a protection against overheating, which protects the electronics against damage. The protection against overheating works in several stages. If there is a significant increase in the heat of the ceramic hob, then a two-stage fan switches on. If this is not enough, then the power level mode will be deactivated and the power for the individual cooking zones decreased or switched off completely. Full power will be available again once the ceramic hob has cooled down.

2.1.3 General

The best transmission is obtained when the pans and the cooking zone are of equal dimension.

For the minimum or maximum pan bottom diameter for the cooking zone, please see the following table.

Cooking zones	Pan bottom diameter	
Diameter	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Always use a lid. Energy is wasted if you cook without a lid placed correctly on the pan. Always take away overflow food.

Clean the hob before using it for the first time.

2.2 Important

Attention: The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

Always ensure that no hard objects are dropped onto the cooking surface. Under certain circumstances the material is sensitive to mechanical stresses and strains. A heavy knock or blow in a small area can cause the ceramic hob to break. If careless treatment results in a break, split or crack, the ceramic hob must immediately be taken out of use and disconnected from the mains power supply. To do this, switch off the safety switch for the oven connection in the fuse box. Customer Service must be contacted.

Objects made out of metal, like knifes, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking zones, because they might become hot.

The cooking zone must be switched off after use by means of the touch control and not only via pan recognition. This is to avoid accidental activation.

Do not use the glass ceramic hob as a storage area! Never prepare food in aluminium foil and plastic containers on the hot cooking area.

Do not switch the hob on without using it for cooking. Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.

When preparing food with fat or oil stay nearby. Overheated oil can ignite. Never pour water into burning fat or oil. Risk of burning! Cover the dish in order to extinguish the fire and switch off the cooking zone. Let the dish cool down on the cooking zone.

In addition, make sure that leads from electrical appliances plugged into nearby sockets cannot come into contact with the hotplates.

Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

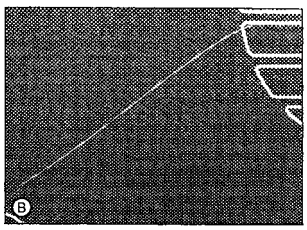
Warning: Care must be taken when using double boilers (bain maries), for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.

3. Cleaning and maintenance

Always clean the hob after it has cooled down. Even the slightest amount of dirt will burn into the surface the next time you switch it on. Use only recommended cleaners. Steel wool, cleaning sponges and abrasive powders scratch the surface. Do not use oven sprays as these are aggressive and damage the surface.

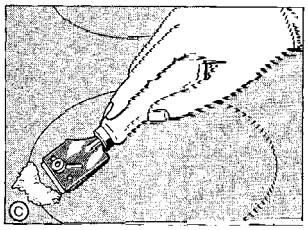
Light amounts of dirt

Use a damp cloth or a warm rinse to clean light amounts of dirt from the surface. Rinse with cold water and then dry thoroughly. Use vinegar, lemon juice or a calcium dissolving agent to remove water stains from the surface. If these agents come into contact with the frame, wipe them off with a wet cloth, otherwise the frame loses its gloss.

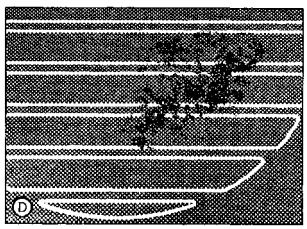


Heavy dirt

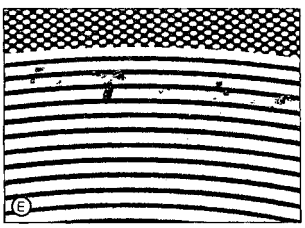
Use “Sidol Special for Stainless Steel”, “Stahlfix” or “Cerafix” to remove heavy dirt. Apply the cleaner with kitchen paper and rub it in. Leave it to take effect, then wipe off completely with cold water and dry the surface thoroughly. Cleaning residues on the surface can become aggressive when the hob is reheated.



Persistent dirt and caking can best be removed with a glass scraper Ⓒ. A glass scraper can be obtained in household goods stores, painting and DIY shops or from our Customer service. Pay attention to handle on purchasing. If you buy a glass scraper, make sure that the handle is not made of plastic as this will stick to the hot surface. Take care when using the scraper. Risk of injury!

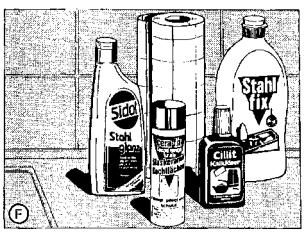


Food that contains sugar may permanently damage the glass ceramic surface because they can produce scratches after they have become dry. In order to prevent such surface damage, such substances must be immediately removed with the glass scraper while they are still hot Ⓓ, Ⓔ.



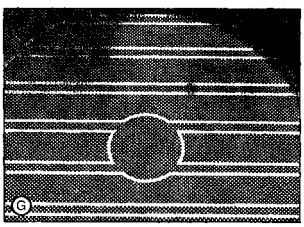
Changes to the colour of the ceramic surface

These have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.



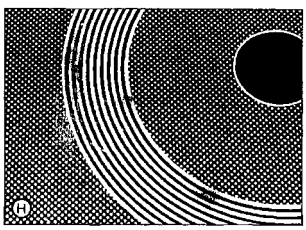
Metallic iridescent discolouring Ⓖ is caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents. This discolouring can be removed with great difficulty with “Sidol Special for Stainless Steel” or “Stahlfix”. You may have to clean several times to remove the discolouring.

Worn decoration Ⓗ. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.



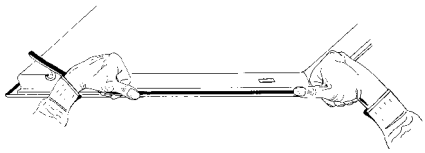
If cared for properly, your hob will remain beautiful for many years and cleaning will be easier.

To care for your hob we recommend that you use “Cerafix”. The high silicone percentage of this cleaner creates a protective film which keeps off water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Clean your hob and the cooking zones regularly.



4. Fitting by trained personnel

4.1 Worktop cut-out



Carry out all cutting out of furniture units and worktops before fitting the appliance, and remove all sawdust and chips.

The dimensions of the worktop recess can be seen in the dimension drawing (figs. 1+2).

The cut sections should be sealed with a water-repellent protection paint.

The worktop and the hob must be fitted horizontally. A tilted hob is under tension and this increases the danger of breaking.

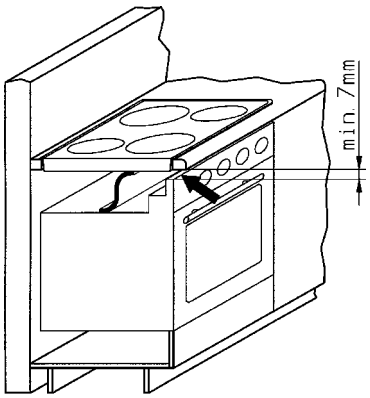
4.2 Installation

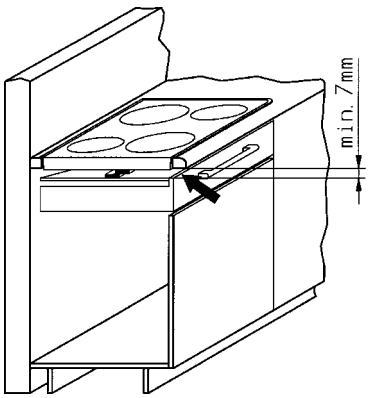
Before installing the hob, check that the all-round hob seal has no gaps.

If the hob is installed in a worktop with a ceramic or similar cover (tiles), remove the hob seal and seal the hob from the worktop with a plastic seal, such as heat-resistant silicone rubber.

Attention!

If the hob is installed above furniture parts (side walls, drawers, etc.) it must be ensured that accidental contact with the underside of the hob is prevented by means of a touch guard. The touch guard may only be capable of removal with suitable tools and must be attached to the underside of the cooking surface at a minimum distance of 20 mm so that the mains connection cable does not touch the underside of the cooking surface (fig. 4). The back wall of the cabinet must be open in order to provide for air circulation. The front transverse strip of the furniture must be removed so that an opening is provided for air flow underneath the worktop over the entire width of the unit. The distance between induction hob and kitchen furniture resp. built-in unit must provide for sufficient ventilation of the induction. The distance between induction hob and kitchen furniture resp. built-in unit must ensure a sufficient ventilation of the induction. Thus a back-flow of warmed air is prevented from entering the cool air intake. Attention! The screen shield must not cover the ventilation openings. If necessary, shorten the shield up to the furniture or built-in unit. Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.





Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.

Place the hob carefully into the cut-out and fasten it to the worktop with the fasteners (fig. 3). Screws must be tightened by hand with a normal screwdriver, do not use an electric screwdriver.

Make sure that the worktop and the hob are horizontal. In addition, make sure that no liquids can penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances. Use sealing sections, strips, agents, etc.

4.3 Electrical connections (connected loads)

(Connected loads and model designation: see front of the operating instructions)

This appliance may only be connected to the electricity supply by an approved electrician who must ensure that the installation complies with the statutory regulations (Germany VDE, Austria ÖVE, Switzerland SEV, etc.). The electrician must ensure that these regulations and those laid down by the local electricity supply company are observed.

When connecting the electrical appliance, install an all-pole disconnecting device with a contact gap of at least 3 mm. Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.

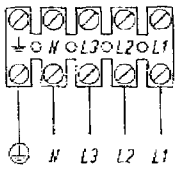
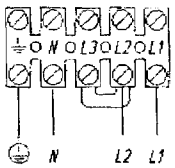
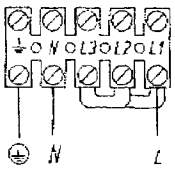
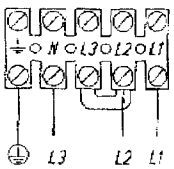
To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.

The connection cable must be at least H05 VV-F.

Make sure that the excess cable length is not laid in the hob's installation area.

See fig. 4 for the position of the cable cut-out.

Electrical connections

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Service work

Always disconnect the appliance from the mains before carrying out repairs, this means the cut-out device must be opened. If you have to contact our service department, always quote the type and make numbers. You can find these numbers on the rating label or on page 1 of the Operating Instructions. Each time the glass ceramic hob is removed from the worktop, check the seals and replace if necessary.

GB

Types: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Type: .GKST 58 ..

Fig. 1

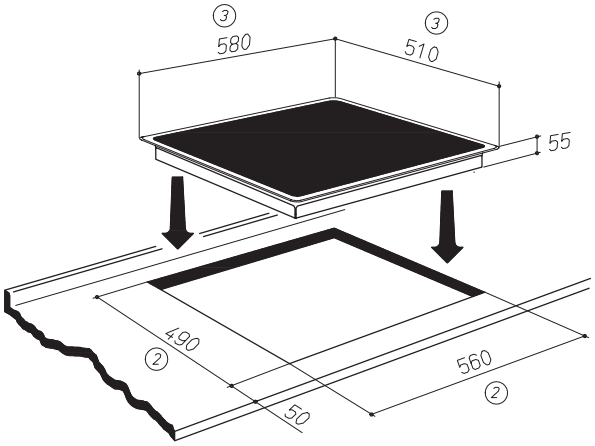
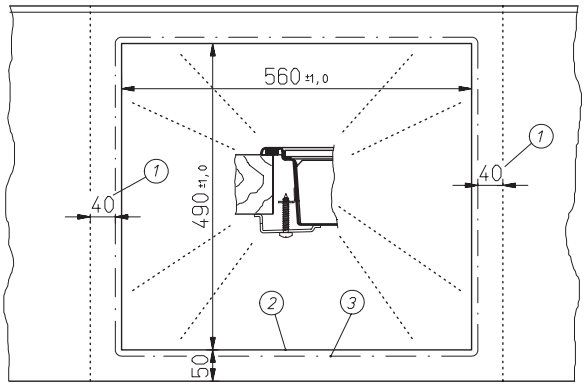


Fig. 2



Type: .GKST 75 ..

Fig. 1

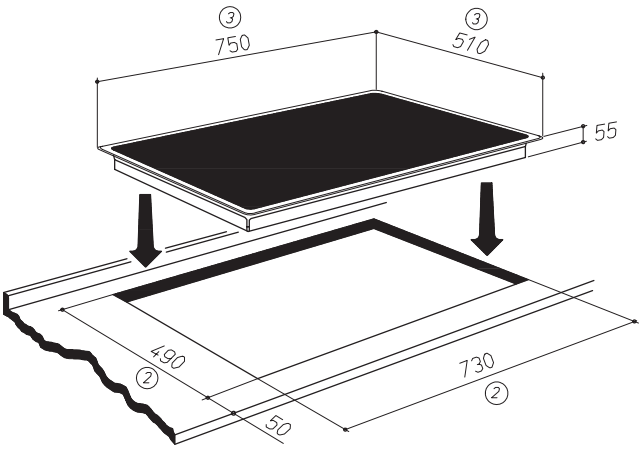
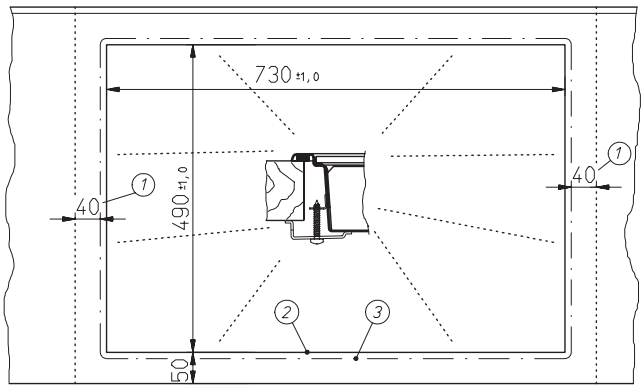


Fig. 2



① Minimum distances to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outside dimensions of recess
④ Cable routing in rear wall

Fig. 3

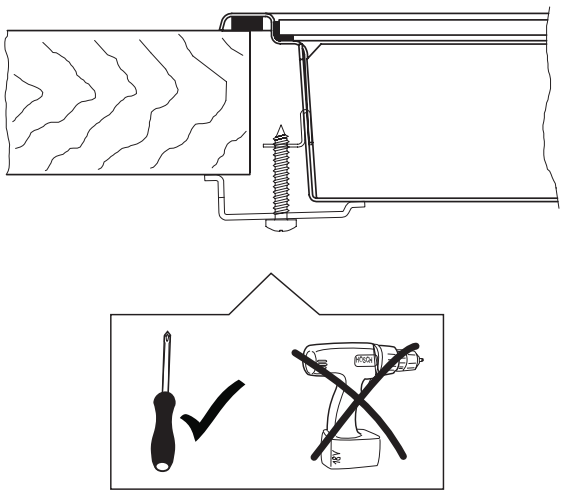
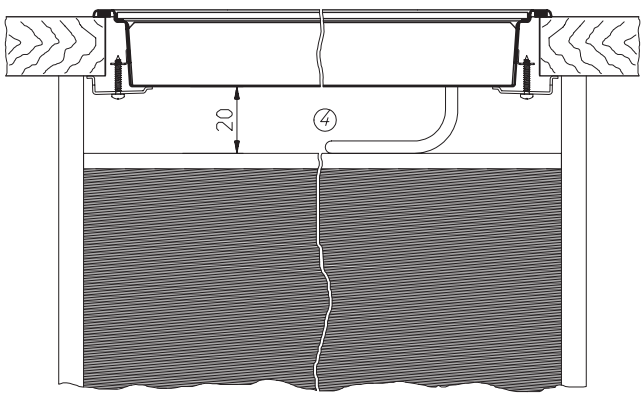


Fig. 4



Types: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Type: FGKST 58 ..

Fig. 1

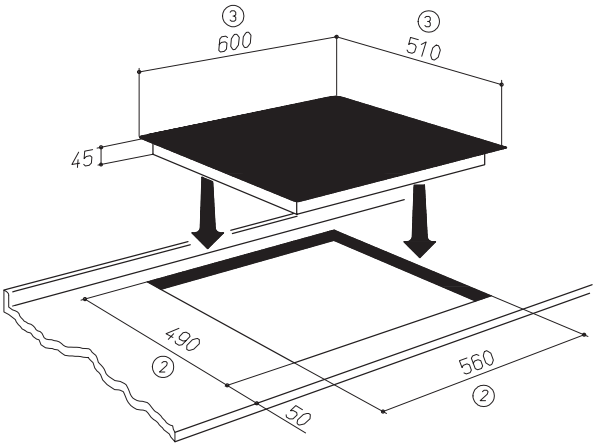
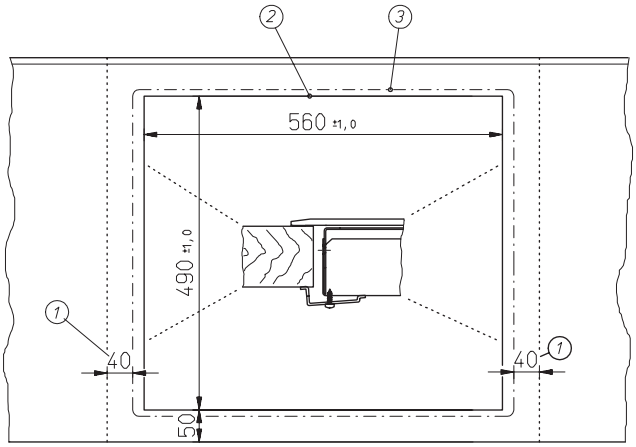


Fig. 2



Type: FGKST 75 ..

Fig. 1

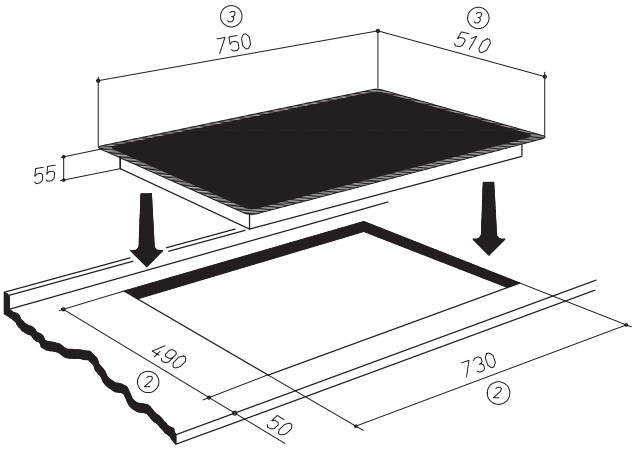
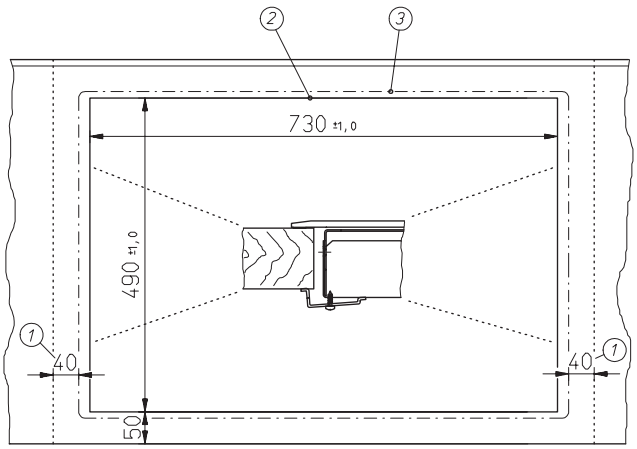


Fig. 2



① Minimum distances to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outside dimensions of recess
④ Cable routing in rear wall

Fig. 3

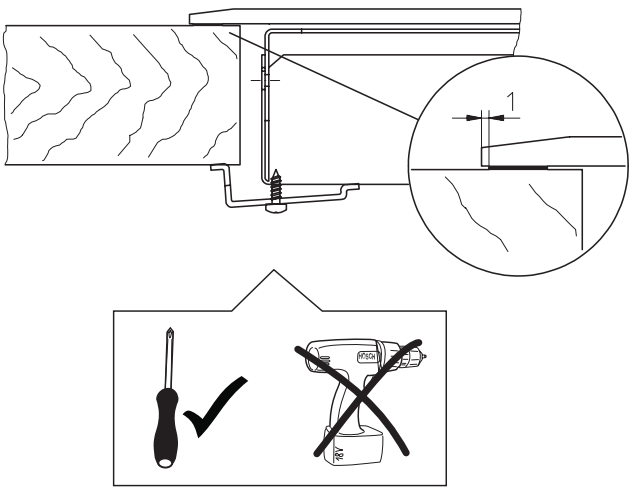
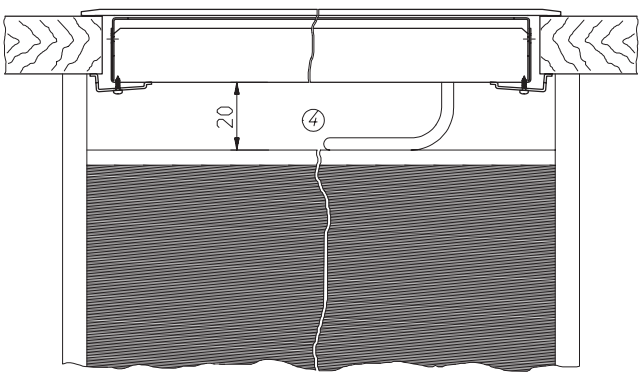


Fig. 4



F

Vous avez acheté une table de cuisson vitrocéramique avec panneau de commande Touch Control.

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Vous verrez quel est le type de table de cuisson que vous avez acheté en consultant l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

1. Maniement

1.1 Votre nouveau plan de cuisson
1.2 Panneau de commande Touch Control
1.3 Maniement du Touch Control

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Renseignements importants concernant l’induction
2.1.1 Zones de cuisson à induction et récipients à utiliser
2.1.2 Protection en cas de surchauffe
2.1.3 Généralités
2.2 Renseignements importants

3. Nettoyage et entretien

4. Montage par un spécialiste

4.1 Découpe du plan de travail
4.2 Montage
4.3 Raccordement électrique
4.4 Travaux de maintenance

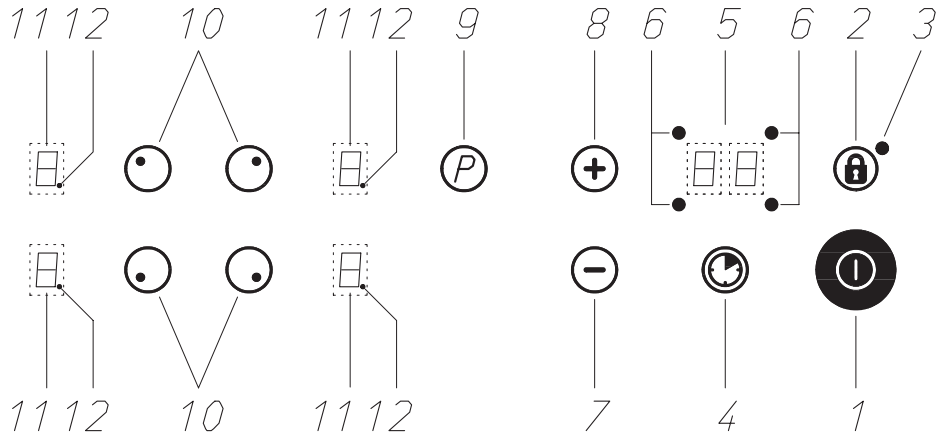
1. Maniement

1.1 Votre nouveau plan de cuisson

Ce mode d'emploi est valable pour les types de plaques de cuisson:
.GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore.



① *Touche Marche/Arrêt (commande)*
② *Touche de verrouillage*
③ *Voyant de contrôle de verrouillage (de la commande)*
④ *Touche minuteur*
⑤ *Affichage du minuteur*
⑥ *Voyant de contrôle minuteur*
⑦ *Touche Moins*
⑧ *Touche Plus*
⑨ *Touche double circuit*
⑩ *Touche zones de cuisson*
⑪ *Indicateur d'intensité*
⑫ *Point signalant l'ordre de marche d'une zone de cuisson (allumé: zone de cuisson opérationnelle)*

1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ① pour activer la commande. Sur tous les indicateurs d'intensité ⑪, un **«0»** s'allume sur l'affichage de cuisson, et le voyant indicateur de zone de cuisson ⑫ clignote. A défaut d'avoir actionné une autre touche dans les **10 secondes** qui suivent, la commande se coupe automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante à la zone concernée ⑩. Le point ⑫ signalant l'ordre de marche de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ⑦/⑧ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment. La zone de cuisson souhaitée doit, pour ce faire, être activée et le point ⑫ signalant l'ordre de marche de la zone être allumé.

La touche Moins ⑦ permet de ramener l'intensité de cuisson à «0» tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ⑦+⑧ permet de couper la commande directement.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n'importe quel moment par la touche Marche/Arrêt ①.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ② permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt, contre toute manipulation indésirable. Ce statut est indiqué par le voyant de contrôle ③. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ② pour désactiver celui-ci.

F

Témoin de chaleur résiduelle

L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ⑪.

Détection des récipients

L'un des avantages du système de chauffage par induction est la détection des récipients de cuisson. Si aucune casserole ou une casserole trop petite se trouve sur la zone de cuisson, il n'y a pas de perte d'énergie. Lorsque la zone de cuisson est activée, le symbole «u» (présence de récipient) clignote au niveau de l'indicateur d'intensité ⑪. Si un récipient est posé dans les 10 minutes sur la zone de cuisson, celle-ci le détecte et se commute sur l'intensité désirée. L'alimentation en énergie est également interrompue lorsque l'on retire le récipient de la zone de cuisson. Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisant à déclencher la détection de récipients, la plaque ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Intensité «Power»

Pour la zone de cuisson à induction, qui est marquée par un P, il est possible d'utiliser l'intensité «power» additionnelle pour saisir rapidement des aliments. Pour l'activer et la couper, actionner la touche «Power» ⑨. Il faut préalablement allumer la zone de cuisson à induction. L'intensité «Power» permet d'augmenter la puissance de la zone de cuisson à induction pour une durée maximale de 10 min. Sur l'indicateur d'intensité, elle est signalée par la lettre «P». Pendant cette période, la puissance de la zone de cuisson à induction correspondante est limitée. Ce statut est indiqué au niveau de l'indicateur d'intensité par clignotement permanent entre l'intensité programmée et l'intensité restreinte. Une fois l'intensité «Power» désactivée, la zone de cuisson correspondante peut à nouveau être utilisée à pleine puissance.

Minuterie

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après un délai sélectionné entre 01 et 99 minutes. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point signalant qu'elle est opérationnelle ⑫ s'allume. Les touches Moins et Plus ⑦/⑧ permettent de sélectionner une intensité de cuisson entre 1 et 9. Actionnez alors la touche de la minuterie ④. L'affichage de la minuterie ⑤ indique «00». A l'aide de la touche Moins ou Plus ⑦/⑧, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑥ de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut être modifié à tout instant. Activez la zone de cuisson désirée, pressez la touche de minuterie ④ puis modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches Moins ou Plus ⑦/⑧.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant 30 secondes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur la touche de minuterie ④.

Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche pilotant la zone de cuisson ⑩ concernée et pressez la touche de minuterie ④. On peut maintenant, à l'aide de la touche «-» ⑦, ou en appuyant simultanément les touches «-» et «+» ⑦+⑧ régler le minuteur ⑤ sur «00».

On peut également utiliser la minuterie à d'autres fins, sans activer de zone de cuisson. Il faut, pour cela, n'activer aucune zone de cuisson lors du réglage de la minuterie ④. (Le point signalant l'ordre de marche de la zone de cuisson ⑫ ne s'allume pas.)

Dispositif de coupure automatique

La durée de service maximale de chaque zone de cuisson est limitée; pour connaître cette durée, référez-vous au tableau ci-après. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande «Touch control», un «0» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ⑪, ou un «H» en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche / Arrêt, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont actionnées plus de 30 secondes, en cas de débordement éventuel ou du fait d'un récipient, la commande conclut à une défaillance et se déconnecte automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service, données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Renseignements importants concernant l'induction

2.1.1 Récipients à utiliser pour la table de cuisson à induction

Votre table de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction caractérisées par leur haute performance en saisie et en mijotage. La chaleur est produite directement au niveau du fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans aucune perte au niveau du verre vitrocéramique. Sa consommation d'énergie est plus faible que celle des plaques traditionnelles par diffusion thermique.

La zone de cuisson vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais sous l'effet de la chaleur restituée par le récipient de cuisson posé dessus. Cette chaleur résiduelle est signalée lors de l'extinction de l'appareil par un «H» clignotant (témoin de chaleur résiduelle). Sur la zone de cuisson à induction, la chaleur est produite par une bobine d'induction placée sous le verre vitrocéramique, qui induit un champ magnétique. Ce champ magnétique génère des courants tourbillonnaires sur le fond de la casserole magnétisable ou du récipient utilisé, qui en chauffent le fond.

Il est donc impératif d'utiliser des récipients aptes à la cuisson par induction, comme par exemple l'acier, l'acier émaillé ou la fonte. Les casseroles en acier inoxydable revêtues d'une couche de cuivre ou pourvues d'un fond en aluminium, de même que les récipients en verre ne conviennent pas. Au moment de l'achat, veillez à ce que la vaisselle en question porte bien la mention «apte à l'induction».

Pour la cuisson sur la table à induction, utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond parfaitement plan. Cuire ou rôtir dans des récipients de cuisson tordus, en partie hors contact avec la zone de cuisson, peut endommager les récipients de cuisson et la surface vitrocéramique.

2.1.2 Protection en cas de surchauffe

La table de cuisson à induction possède une protection intégrée contre les surchauffes, évitant au système électronique d'être endommagé. La protection contre les surchauffes procède par étapes. Lorsque la température de la table de cuisson augmente fortement, le ventilateur à deux vitesses se met tout d'abord en marche. Si ce n'est pas suffisant, la fonction «Power» est désactivée. Enfin, s'il y a lieu, les différentes zones de cuisson subissent à leur tour une restriction partielle ou totale de puissance. Lorsque la table est suffisamment refroidie, elle retrouve toute sa puissance.

2.1.3 Généralités

Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson.

Pour le diamètre maximal ou minimal du fond du récipient par rapport aux zones de cuissons veuillez vous référer au tableau.

Zones de cuisson	Diamètre du fond du récipient	
Diamètre	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient. Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

Avant la première utilisation, il est conseillé de nettoyer la table de cuisson.

2.2 Renseignements importants

Attention : Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.

Evitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la plaque en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

Veillez à ne pas poser d'objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.

Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du contrôle tactile et non pas seulement avec la reconnaissance de récipients de cuisson, afin d'éviter de rallumer involontairement la table de cuisson.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les plaques de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les plaques de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sur les plaques de cuisson.

Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur de la graisse ou de l'huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la plaque de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la plaque de cuisson.

En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

Avertissement : Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. La paille de fer, les éponges de nettoyage et les nettoyants en poudre peuvent provoquer des éraflures. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la table de cuisson.

Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire. Si vous en avez laissé tomber par mégarde sur le bord de la plaque, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec «Sidol spécial acier surfin», «Stahlfix» ou «Cérafix». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la table de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la surface de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.

Pour supprimer **les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre Ⓒ. Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les zones de cuisson brûlants. A manier prudemment - danger de blessure !

Les mets contenant du sucre peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface Ⓓ,Ⓔ.

Changements de couleur de la table de cuisson

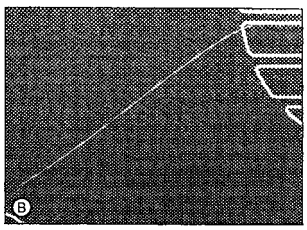
Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

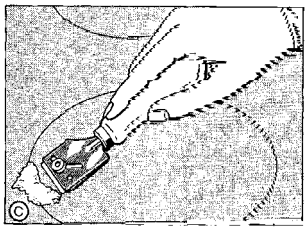
Les colorations à éclat métallique Ⓖ sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide de «Sidol Spécial pour Acier Surfin» ou de «Stahlfix». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

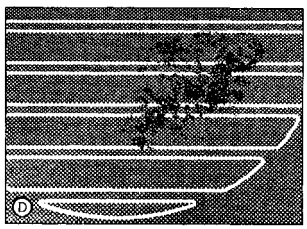
Décor griffé Ⓗ. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

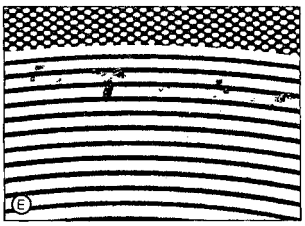
En cas d'utilisation conforme, votre plaque de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

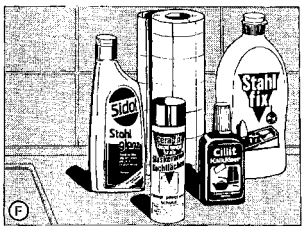
Pour l'entretien nous vous recommandons «Cerafix». Le haut pourcentage de silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.

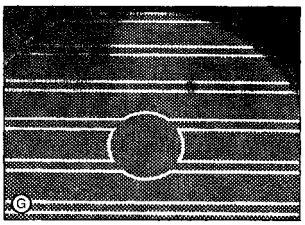


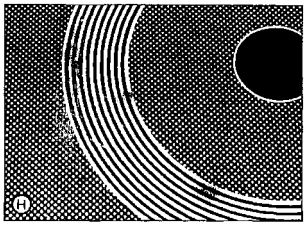








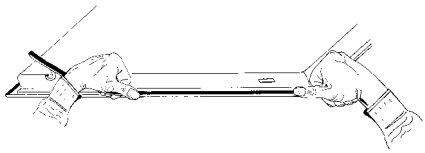




F

4. Montage par un spécialiste

4.1 Découpe du plan de travail



Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encastrer les appareils, et retirez les copeaux.

Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (ill. 1+2).

Les surfaces de découpe doivent être recouvertes et scellées au moyen d'une couche protectrice hydrophobe.

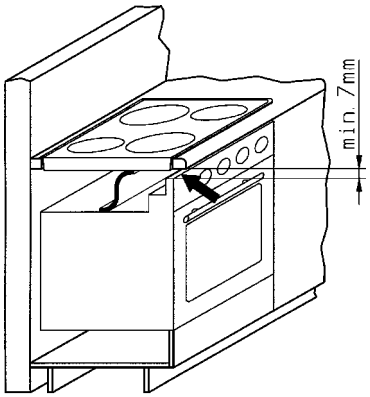
Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la plaque de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

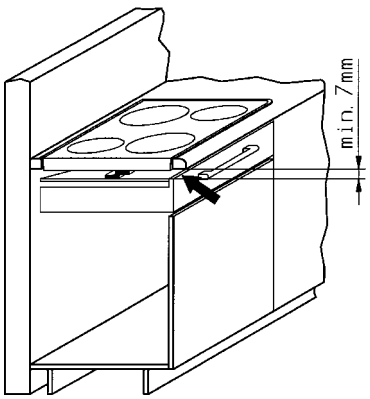
4.2 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la plaque de cuisson.

Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.

Attention !





Si la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre meuble et table de cuisson. L'isolation ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4). La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque devra de plus présenter un dégagement permettant une évacuation thermique. La traverse frontale du meuble doit être retirée afin de dégager, au-dessous du plan de travail, une ouverture sur toute la largeur de la table de cuisson, de manière à faciliter la ventilation. L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être tel qu'il permette l'appel et l'évacuation en quantité suffisante de l'air nécessaire à la ventilation de la table d'induction. Les orifices d'appel et d'évacuation d'air doivent être séparés thermiquement l'un de l'autre grâce à l'isolation fournie. On évitera ainsi un reflux de l'air réchauffé du côté où s'opère l'appel d'air froid. Attention! L'isolation ne doit pas obstruer les orifices d'appel et d'évacuation d'air; raccourcissez éventuellement celle-ci à la longueur requise par les meubles ou appareils encastrés adjacents. Evitez, sous la table de cuisson, toute production de chaleur excessive, provenant par exemple d'un four sans ventilateur transversal.

Les éventuelles lattes de traverse placées sous le plan de travail doivent être au moins supprimés dans la zone de la découpe du plan de travail.

Placez soigneusement le plan de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants (ill. 3). Ne serrer les vis qu'avec un tournevis manuel; ne pas utiliser un tournevis électrique sans fil.

Veillez à ce que le plan de travail / le plan de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité.

4.3 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle: voir recto du mode d'emploi)

Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, du côte de l'installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

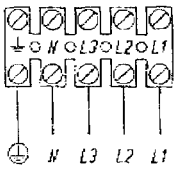
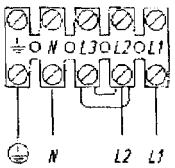
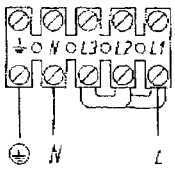
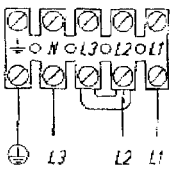
Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

La conduite de raccordement doit au moins correspondre au type H05 VV-F.

Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la plaque de cuisson.

Pour la traversée de câble, veuillez consulter l'ill. 4.

Possibilités de branchement

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~ (*)	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

(*) Cette variante de branchement n'est pas agréée en Suisse par le SEV.

4.4 Travaux de maintenance

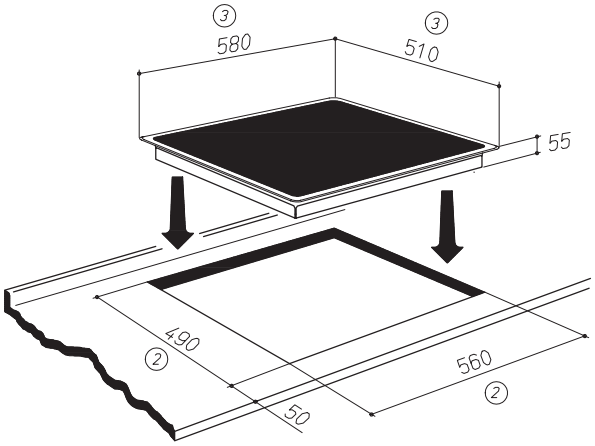
Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service après-vente, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

F

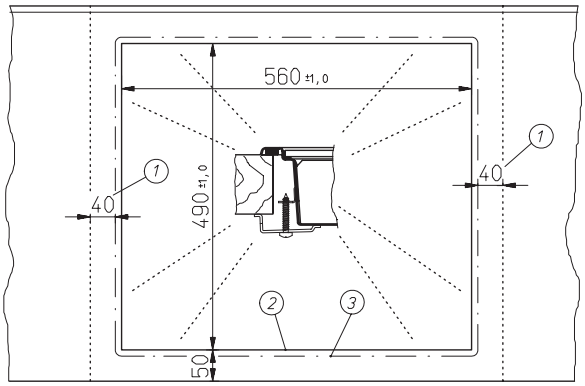
Types: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Type : .GKST 58..

Ill. 1

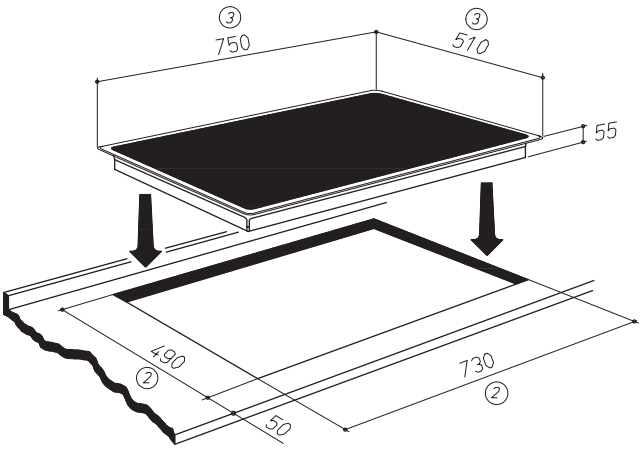


Ill. 2

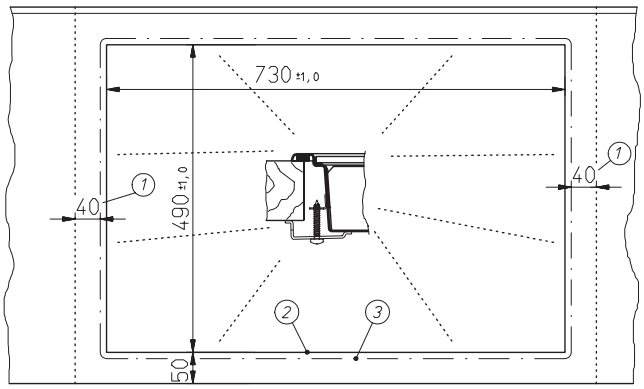


Type : .GKST 75..

Ill. 1

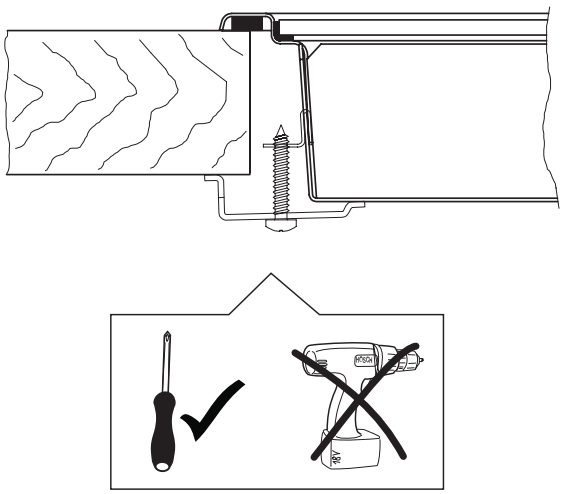


Ill. 2

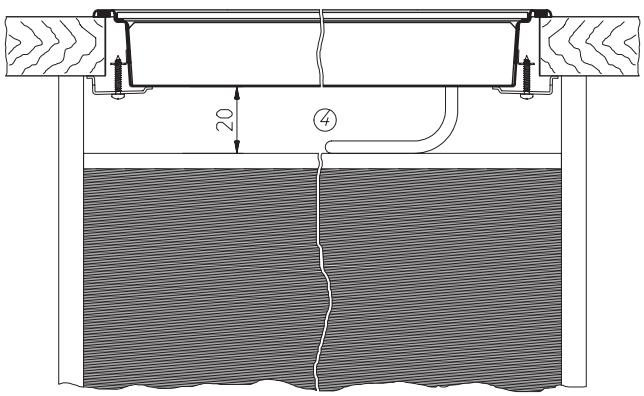


① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
② Dimension du fraisage
③ Dimension hors tout du plan de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière

Ill. 3



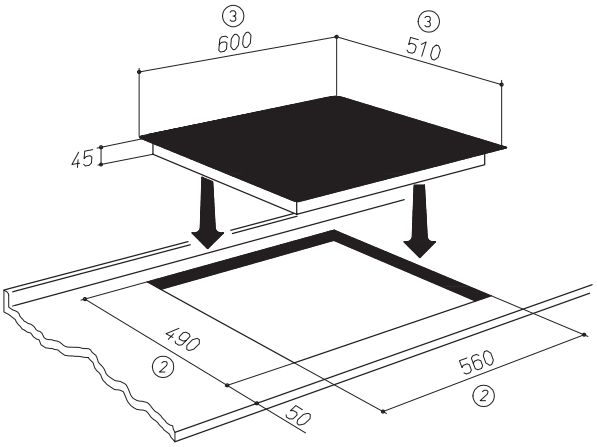
Ill. 4



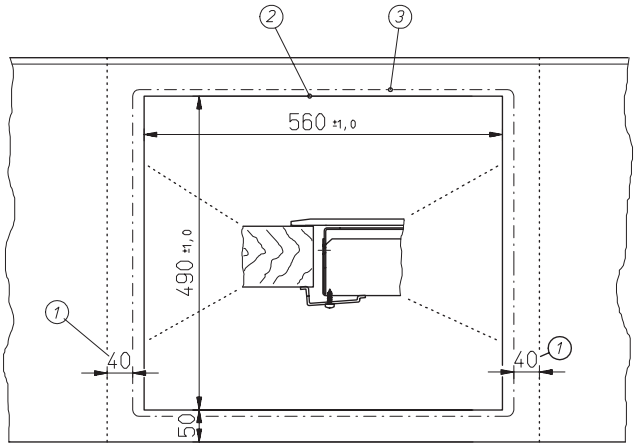
Types: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Type : FGKST 58..

Ill. 1

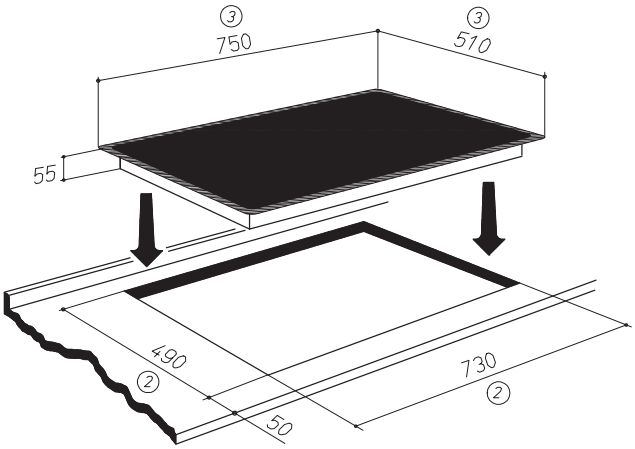


Ill. 2

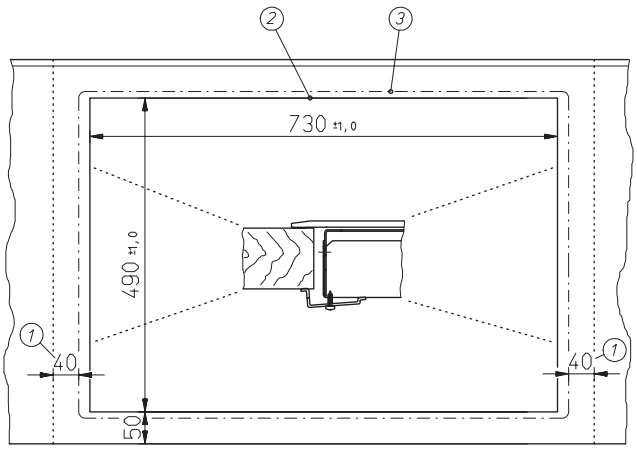


Type : FGKST 75..

Ill. 1

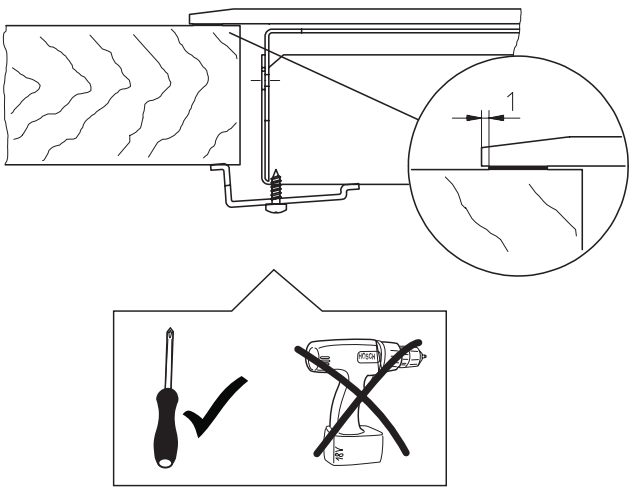


Ill. 2

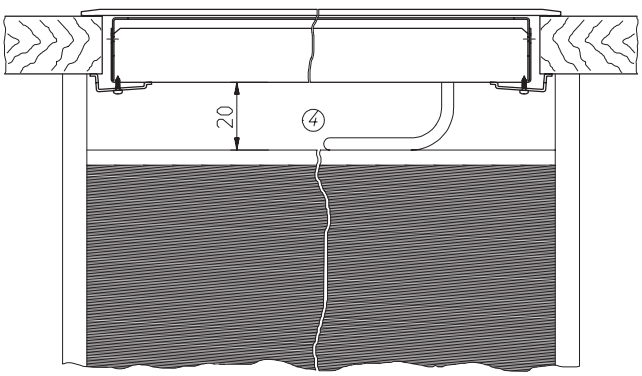


① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
② Dimension du fraisage
③ Dimension hors tout du plan de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière

Ill. 3



Ill. 4



NL

U heeft een keramische kookplaat met tiptoetsbediening gekocht.

Om langdurig plezier van uw apparaat te hebben, verzoeken wij u speciale aandacht te besteden aan de hoofdstukken 2 en 3 van deze gebruiksaanwijzing.

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor meerdere types van kookplaten. Uit het typeplaatje op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing kunt u opmaken welk type kookplaat u heeft gekocht.

Inhoud

1. Bediening

1.1 Uw nieuwe kookplaat
1.2 Touch-Control-bedieningsveld
1.3 Touch-Control-bediening

2. Waarop u moet letten

2.1 Belangrijke opmerkingen over de inductie
2.1.1 Inductiekookzones en kookservies
2.1.2 Oververhittingsbeveiliging
2.1.3 Algemeen
2.2 Belangrijke opmerkingen

3. Schoonmaak en onderhoud

4. Montage door de vakman

4.1 Uitzagen van het aanrechtblad
4.2 Inbouw
4.3 Elektrische aansluiting
4.4 Servicewerkzaamheden

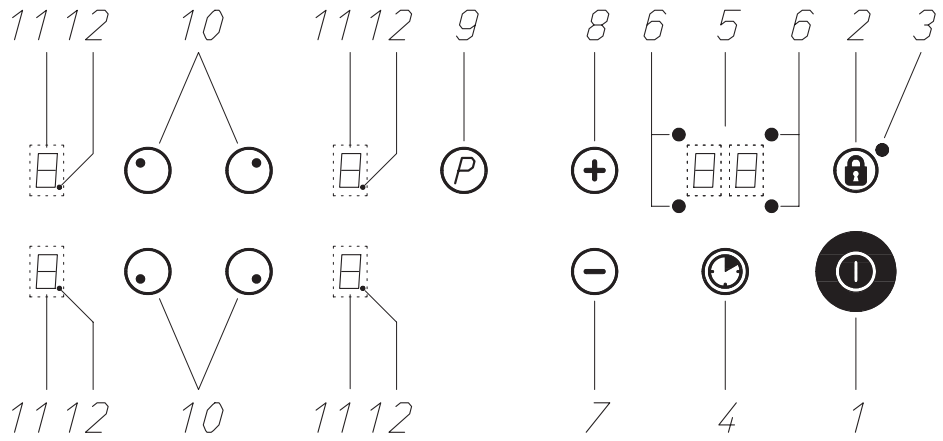
1. Bediening

1.1 Uw nieuwe kookplaat

Deze handleiding geldt voor de types: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Touch-Control-bedieningsveld

Na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats, die door een korte signaaltoon wordt afgesloten.



① *Aan/uit-toets (besturing)*
② *Vergrendeltoets*
③ *Controlelampje vergrendeling (besturing)*
④ *Kloktoets*
⑤ *Tijdweergave*
⑥ *Controlelampje klok*
⑦ *Min-toets*
⑧ *Plus-toets*
⑨ *Dubbele-kringtoets*
⑩ *Kookzonetoets*
⑪ *Kookstandweergave*
⑫ *Gereedheidspunt kookzone (brandt: kookzone kan worden bediend)*

1.3 Touch-Control-bediening

Principieel wordt elke bediening van de toetsen door een signaaltoon bevestigd.

Door op de aan/uit-toets ① te drukken, wordt de besturing ingeschakeld. Bij alle kookstandweergaven ⑪ is een **„0”** te zien en het gereedheidspunt kookzone ⑫ knippert. Nu moet binnen de volgende **10 seconden** opnieuw op een toets worden gedrukt, omdat de besturing anders automatisch weer wordt uitgeschakeld.

Om een kookzone in te schakelen op de kookzonetoets ⑩ van de gewenste kookzone drukken. Het overeenkomstige gereedheidspunt kookzone ⑫ van de geactiveerde kookzone licht op.

Met de min- of plustoets ⑦/⑧ een kookstand tussen 1 en 9 kiezen. Het is steeds mogelijk een ingeschakelde kookzone uit te schakelen. Hiervoor moet de gewenste kookzone geactiveerd zijn. Het kookzone-gereedheidspunt ⑫ licht dan op.

Met de min-toets ⑦ kan de kookstand weer op „0” worden verlaagd of onmiddellijk worden uitgeschakeld door tegelijk op de plus- en de min-toets ⑦+⑧ te drukken.

Principieel kan de volledig besturing op elk moment met de aan/uit-toets ① worden uitgeschakeld.

Door op de vergrendeltoets ② te drukken, wordt verhinderd dat alle toetsen behalve de aan/uit-toets ongewenst kunnen worden bediend. Deze toestand kan men aan het controlelampje ③ aflezen. Door opnieuw op de vergrendeltoets ② te drukken, wordt deze toestand weer opgeheven.

Restwarmteweergave

De restwarmte wordt aangetoond door een „H” op de corresponderende kookstandweergave ⑪.

Panherkenning

Een voordeel van de inductieverwarming is de panherkenning. Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat, dan wordt deze niet met energie verzorgd. Als de kookzone ingeschakeld is, knippert het pansymbool „u” in de kookstandweergave ⑪. Indien er nu binnen 10 minuten een pan wordt opgezet, wordt deze gedetecteerd en wordt het ingestelde kookniveau aangezet. De energietoevoer wordt ook dan onderbroken, als de pan van de kookzone wordt weggenomen. Indien er op de kookzone kleinere pannen worden gezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als er nodig is.

Powerstand

Voor de inductiekookzone die met een P is gemarkeerd, kan er voor een snel kookbegin een bijkomende powerstand worden aangezet. Om deze in en uit te schakelen dient u op de powertoets ⑨ te drukken. Hiertoe moet de inductiekookzone geactiveerd en ingeschakeld worden. Door deze powerstand wordt het vermogen van de inductiekookzone voor de duur van max. 10 minuten verhoogd. Dit is aan een „P” in de kookstandweergave te zien. Het vermogen van de bijhorende inductiekookzone wordt gedurende deze tijd begrensd. Dit wordt in de kookstandweergave aangetoond door voortdurend wisselen tussen de ingestelde kookstand en de begrensde kookstand. Na het uitzetten van de powerstand beschikt de bijhorende inductiekookzone opnieuw over het volle vermogen.

Klok

Met de klok wordt een kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 en 99 minuten automatisch uitgeschakeld. De gewenste kookzone moet geactiveerd zijn; het gereedheidspunt ⑫ licht dan op. Met de min- of plustoets ⑦/⑧ een kookstand tussen 1 en 9 kiezen. Dan op de kloktoets ④ drukken. In de tijdweergave ⑤ is „00” te zien. Met de min- of plustoets ⑦/⑧ een gewenste kooktijd tussen 1 en 99 minuten kiezen. Het controlelampje ⑥ van de ingestelde kookzone licht op.

De ingestelde kooktijd kan steeds worden gewijzigd. De betreffende kookzone activeren, de kloktoets ④ bedienen en met min- of plustoets ⑦/⑧ de kooktijd veranderen.

Als de ingestelde kooktijd afgelopen is, schakelt de kookzone zich automatisch uit en u hoort 30 seconden lang een signaaltoon. Deze kan worden uitgeschakeld door op de kloktoets ④ te drukken.

Indien de klok eerder dient te worden uitgeschakeld, op de overeenkomstige kookzonetoets ⑩ en kloktoets ④ drukken. Nu kan met de min-toets ⑦ of door een gelijktijdige bediening van de min- en plustoets ⑦+⑧ de klok ⑤ op „00” worden gezet.

De klok kan ook zonder dat er een kookzone actief is, als kookwekker worden gebruikt. Hiervoor mag er bij de instelling van de klok ④ geen kookzone geactiveerd zijn (gereedheidspunt kookzone ⑫ brandt niet).

Veiligheidsuitschakeling

De maximale gebruiksduur van de afzonderlijke kookzones is begrensd en kan in de bijgevoegde tijdtabel worden afgelezen. Als de veiligheidsuitschakeling de Touch-Control-besturing heeft uitgeschakeld, verschijnt in de kookstandweergave ⑪ een „0” of een „H” indien nog restwarmte aanwezig is. Na bediening van de aan/uit-toets is de besturing opnieuw bedrijfsklaar.

Indien, behalve bij de min- en plustoets, gelijktijdig op meer dan een toets wordt gedrukt, wordt dit door de besturing niet als een geldige bediening van de toetsen geaccepteerd. Indien er bijv. tengevolge van overkoken of een verkeerd staande pan langer dan een halve minuut op één of meer toetsen wordt gedrukt, neemt de besturing aan dat er een fout voorligt en schakelt zich automatisch uit. Indien de bediening van de toets blijft duren, is een continue signaaltoon te horen.

Tijdtabel

GDBPR = Gebruiksduurbeperking, in uren

Kookstand	GDBPR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Waarop u moet letten

2.1 Belangrijke opmerkingen over de inductie

2.1.1 Inductiekookzones en kookservies

Uw kookplaat beschikt over inductiekookzones. Dit betekent dat zeer effectief zowel met het koken wordt begonnen alsook langere tijd kan worden voortgekookt. De warmte wordt direct in de bodem van de pan opgewekt: precies daar waar ze nodig is, zonder verlies door de vitrokeramiek. Daardoor is het energieverbruik lager dan bij conventionele verwarmingselementen met stralingswarmte.

De keramische kookzone wordt niet direct, maar wordt alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd. Dit is na het uitschakelen aan de brandende „H” te zien (restwarmteweergave). De inductiekookzone wordt verwarmd door een onder de vitrokeramiek ingebouwde inductiespoel, die een magnetisch veld opwekt. Dit magnetisch veld wekt op zijn beurt een wervelstroming in de magnetiseerbare bodem van het kook- of braadservies op. Hierdoor wordt bodem warm.

Vandaar is het absoluut noodzakelijk kookservies te nemen dat voor de inductie geschikt is zoals staal, staalemail of gietijzer. Alleen zo kan het apparaat correct functioneren. Niet geschikt zijn roestvrijstalen pannen met een koperen of aluminium bodem of glasservies. Let er dus bij de koop van kookservies absoluut op dat aangegeven is: „geschikt voor inductie”.

Bij het koken op een inductiekookplaat dient u alleen potten en pannen met een effen, vlakgeslepen bodem te gebruiken. Koken en braden in vervormde pannen, die de kookzones gedeeltelijk niet raken, kan door oververhitting de pannen en de keramische plaat beschadigen.

2.1.2 Oververhittingsbeveiliging

De inductiekookplaat beschikt over een ingebouwde beveiliging tegen oververhitting die de elektronica ervoor beschermt dat ze beschadigd wordt. Deze beveiliging werkt met verschillende niveaus. Als de temperatuur in de kookplaat sterk verhoogd wordt, wordt eerst de ventilator met zijn twee verschillende standen aangezet. Indien dit niet voldoende is, wordt de powerstand gedesactiveerd en dan wordt ook nog het vermogen voor de afzonderlijke kookzones gereduceerd of deze worden helemaal uitgeschakeld. Nadat de kookplaat is afgekoeld, staat opnieuw het hele vermogen ter beschikking.

2.1.3 Algemeen

U bereikt de beste energieoverdracht, als pan en kookzone dezelfde grootte hebben.

In de tabel vindt u de minimum- resp. maximumdiameter van de panbodem voor elke kookzone.

Kookzones	Panbodemdiameter	
Diameter	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Zet een deksel op de pan. Zonder of met een verschoven deksel wordt zeer veel energie verspild. Overgelopen bereidingen onmiddellijk verwijderen.

Voordat u de eerste keer kookt, moet u de kookplaat schoonmaken.

2.2 Belangrijke opmerkingen

Let op: De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

Zorg ervoor dat er geen harde voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen. Onder bepaalde voorwaarden kan het materiaal gevoelig op mechanische belastingen reageren. Puntvormige slagbelasting kan de kookplaat doen breken. Indien er door een ondeskundige of slordige behandeling barsten, breuken of scheuren in de keramische plaat te zien zijn, moet de kookplaat dadelijk afgezet en van het stroomnet gescheiden worden. Hiertoe moet ook de veiligheidsschakelaar voor het fornuis in de zekeringenkast worden uitgeschakeld. Waarschuw in dergelijke gevallen tevens de klantenservice.

Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat leggen omdat deze heet kunnen worden.

Na het gebruik de kookzone met de Touch-Control uitschakelen om te vermijden dat de kookzone per ongeluk opnieuw wordt aangezet. Een uitschakelen via de panherkenning alleen is dus onvoldoende.

De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen! Op de hete kookzones mogen geen spijzen in aluminiumfolie of plastic schaaltjes e.d. worden klaargemaakt.

De kookzones alleen maar in gebruik nemen, als er een pan op staat. Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.

Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Oververhitte olie kan spontaan ontbranden. Giet nooit water in brandend vet of olie. Gevaar van verbranding! Dek de pan af zodat het vuur verstikt en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen.

Bovendien mogen geen aansluitleidingen van elektrische toestellen, die bijv. in contactdozen in de buurt van de kookplaat zijn ingestoken, met de hete kookzones in aanraking komen.

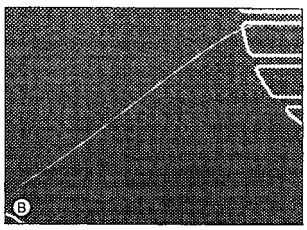
De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!

3. Schoonmaak en onderhoud

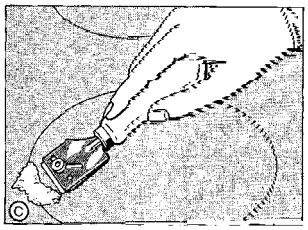
Maak de afgekoelde kookplaat telkens na gebruik schoon. Zelfs de geringste verontreiniging bakt bij het volgende inschakelen vast. Gebruik alleen maar de aanbevolen reinigingsmiddelen. Staalwol, schuursponsjes en poedervormige producten veroorzaken krassen. Ovenspray is niet geschikt omdat ze agressief is en de kookplaat aantast.

Lichte verontreinigingen



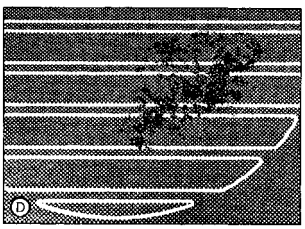
Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of met warm sop. De resten van afwasmiddel met koud water afwassen en dan de plaat goed droogwrijven. Watervlekken die door overkokend water zijn ontstaan moeten met azijn of citroen of met een kalkoplossend middel worden verwijderd. Als een van deze middelen per ongeluk op de omraming is gekomen, moet u het dadelijk met een natte doek wegwrijven, anders ontstaan matte plekken.

Sterke verontreinigingen

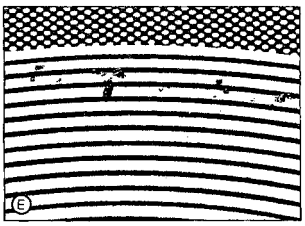


Verwijder sterke verontreinigingen met „Sidol speciaal voor roestvrij staal", „Staalfix" of „Cerafix". Het reinigingsmiddel onverdund met keukenpapier aanbrengen en uitwrijven. Laat het middel inwerken. Wis het dan met koud water helemaal weg en wrijf de kookplaat droog. Reinigingsmiddel dat op het kookvlak gebleven is, kan als het terug warm wordt, agressief werken.

Hardnekkige vervuiling en aankorsting kunt u het best met een glasschraper verwijderen Ⓒ. Glasschrapers zijn verkrijgbaar in winkels voor huishoudartikelen, in verf- en hobbywinkels of via onze klantenservice. Let bij de aankoop op het handvat. Dat mag niet uit kunststof zijn, omdat kunststof aan de hete kookplaat blijft plakken. Opgelet bij de omgang met een schraper! Gevaar voor verwondingen!

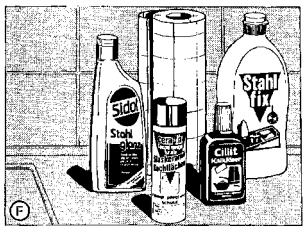


Gerechten die suiker bevatten kunnen het keramische oppervlak permanent beschadigen, omdat ze bij het indrogen krassen achterlaten. Om dergelijk beschadigingen van het oppervlak te vermijden, deze resten dadelijk met de glasschraper verwijderen, zolang ze nog heet zijn Ⓓ, Ⓔ.



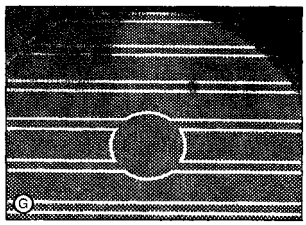
Kleurveranderingen van de kookplaat

Deze hebben geen enkele invloed op de functie en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het handelt zich hierbij niet om een verandering van het materiaal, maar om niet verwijderde, ingebrande resten.



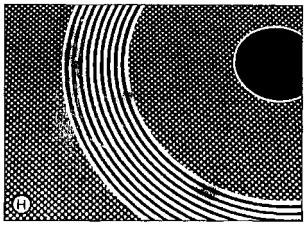
Metaalachtig glanzende verkleuringen Ⓖ ontstaan door afwrijving van de panbodem of door niet geschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met „Sidol speciaal voor roestvrij staal" of „Staalfix" worden verwijderd. Eventueel moet u de reiniging meermaals herhalen.

Afgeschuurd decor Ⓗ. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.



Bij adequaat onderhoud blijft uw kookplaat lange tijd mooi en is het makkelijker hem schoon te maken.

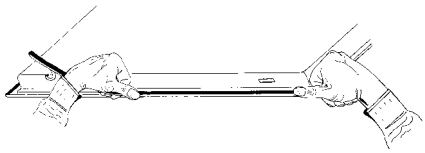
Voor het onderhoud adviseren we „Cerafix". Door het hoge siliconenaandeel van dit product ontstaat een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daardoor veel gemakkelijker worden verwijderd. Regelmatig onderhoud is dus belangrijk.



NL

4. Montage door de vakman

4.1 Uitzagen van het aanrechtblad



Alle uitsparingen in meubelen of in het aanrechtblad voor het inzetten van de apparaten uitvoeren en spaanders verwijderen.

De maten voor de uitsparingen in het aanrechtblad vindt u op de maattekening (afb. 1+2).

De snijvlakken dienen met een waterwerende beschermlaag te worden verzegeld.

Het aanrechtblad en dus ook de kookplaat moeten absoluut horizontaal worden ingebouwd. Als de kookplaat verwrongen of scheef zit of spant bestaat er verhoogd breukgevaar.

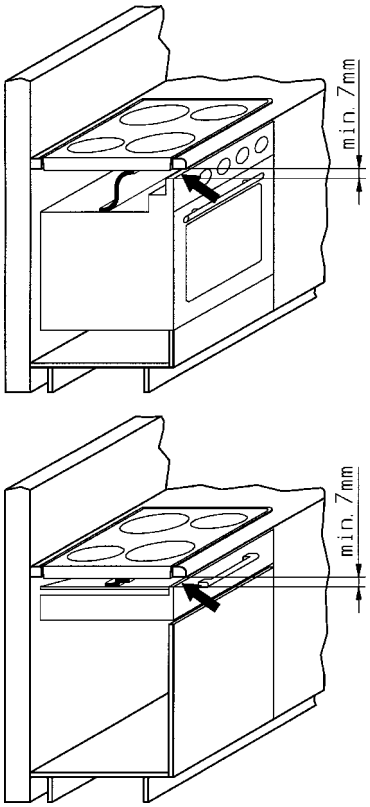
4.2 Inbouw

Controleer voor de inbouw of de pakking rondom de kookplaat zonder onderbreking ingelegd is.

Bij inbouw van de keramische kookplaat in een aanrechtblad met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels) moet de pakking van de kookplaat worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen, zoals warmtebestendig siliconenrubber worden afgedicht.

Let op!

Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, schuifladen e.d.) aangebracht is, dient ervoor gezorgd te worden, dat deze ook niet toevallig met de onderkant van de kookplaat in aanraking kunnen komen. De beveiliging tegen aanraken mag alleen met gereedschap verwijderbaar zijn en moet op een minimumafstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat aangebracht zijn, zodat de aansluitkabel de onderkant van de kookplaat niet raakt (afb. 4). De achterwand van de onderkast moet in de buurt van de kookplaat open zijn zodat de lucht kan circuleren. De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het aanrechtblad over de hele breedte van het apparaat een opening is waar de lucht door kan. De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductieve gedeelten voldoende geventileerd worden. De ventilatieopeningen moeten met de bijliggende afscherming van elkaar geïsoleerd zijn. Zo wordt vermeden dat de verwarmde lucht naar die plaats terugstroomt waar de koude lucht wordt aangezogen. Let op! De afscherming mag de ventilatieopeningen niet afdekken. Hiertoe moet men eventueel meubelen en apparaten korter maken of aanpassen. Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.



Eventuele dwarslijsten onder het aanrechtblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad worden verwijderd.

De kookplaat zorgvuldig in de uitsparing leggen en met de passende bevestigingselementen vast met het aanrechtblad verbinden (afb. 3). De schroeven alleen met een gewone schroevendraaier met de hand aanhalen; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.

Let erop dat het aanrechtblad en de kookplaat waterpas liggen. U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen. Dichtingsprofielen, dichtingsbanden, dichtingsmiddelen gebruiken.

4.3 Elektrische aansluiting (aansluitwaarden)

(Aansluitwaarden en model: zie titelblad van de gebruiksaanwijzing)

De elektrische aansluiting moet door een erkend installateur worden uitgevoerd, die erop moet letten, dat het apparaat volgens de wettelijk erkende voorschriften (Duitsland VDE, Oostenrijk ÖVE, Zwitserland SEV, Nederland o.a. NEN, Belgie NBN enz.) is ingebouwd. Hij moet er vooral op letten, dat deze voorschriften en die van de plaatselijke electriciteitsmaatschappijen nauwgezet worden nageleefd.

Bij het installeren moet voor het elektrische apparaat een alpolig werkzame scheidingsinrichting met tenminste 3mm contactopening voorgeschakeld worden. U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.

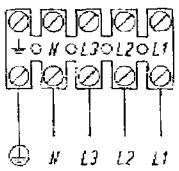
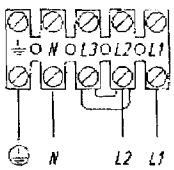
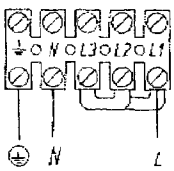
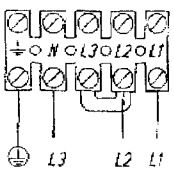
Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van het schakelelement aan de onderkant van het apparaat losgemaakt worden om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met een klem tegen trekbelasting beveiligd worden.

De aansluitleiding moet minstens van het type H05 VV-F zijn.

Er moet op gelet worden dat de niet benodigde lengte van de aansluitleiding niet in de buurt van de ingebouwde kookplaat wordt weggestopt.

Voor de plaatsen waar u de kabel moeten doorvoeren, zie afb. 4.

Aansluitingsmogelijkheden

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Servicewerkzaamheden

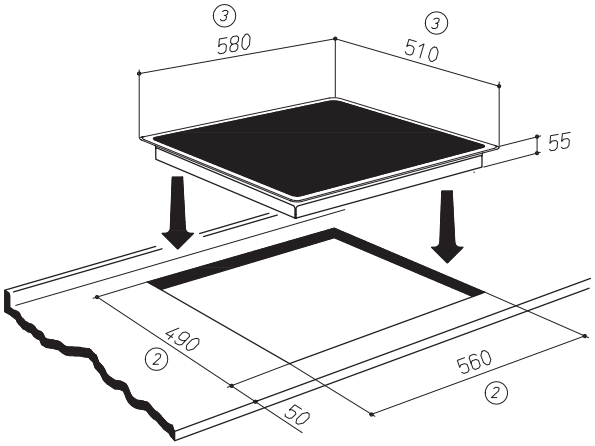
Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt, d.w.z. de externe scheidingsinstallatie moet eerst worden geopend. Indien u zich tot de klantenservice wendt, geef dan altijd het type en het fabricagenummer aan. U vindt de noodzakelijke gegevens op het typeplaatje of op de voorkant van de bedieningshandleiding. Na elke uitbouw van de keramische inbouwkookplaat moet de pakking gecontroleerd en eventueel vernieuwd worden.

NL

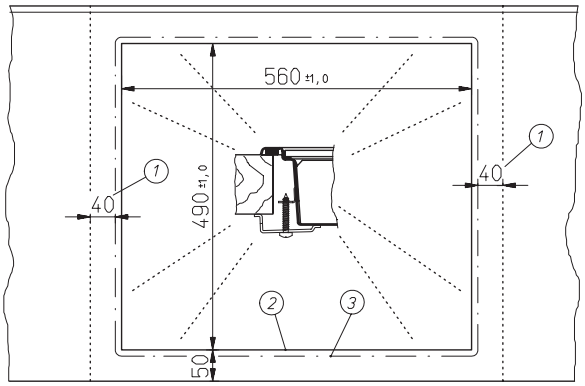
Types: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Type: .GKST 58 ..

Afb. 1

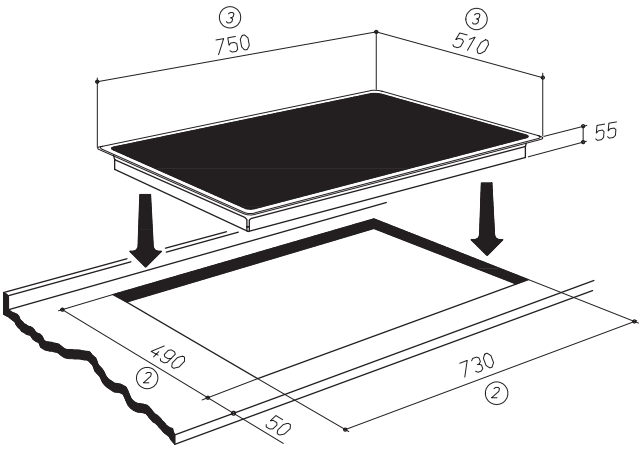


Afb. 2

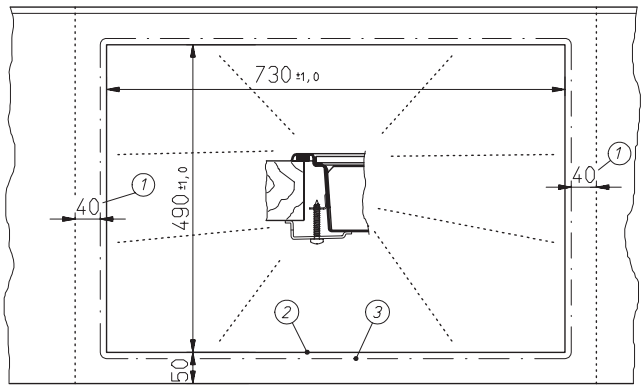


Type: .GKST 75 ..

Afb. 1

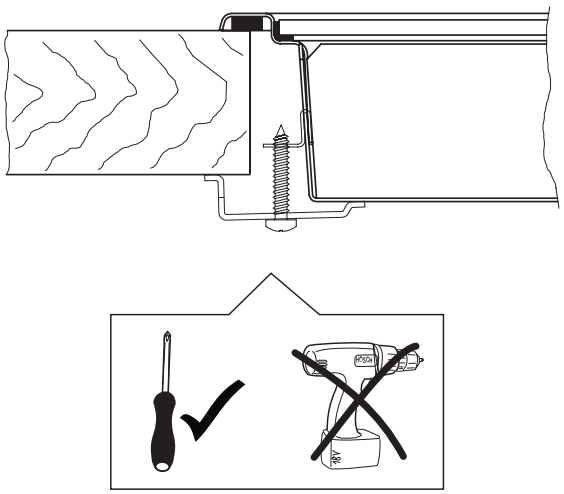


Afb. 2

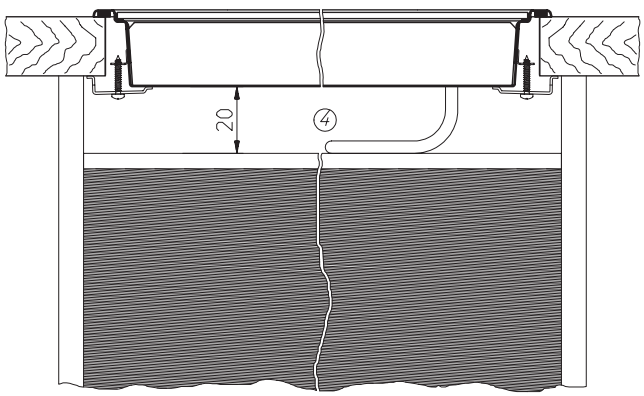


① Minimumafstanden tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenafm. kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand

Afb. 3



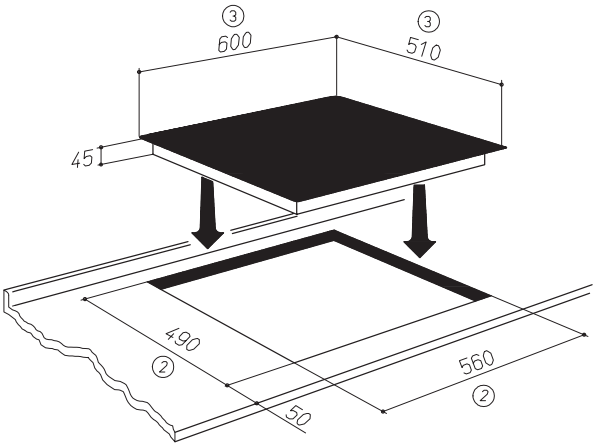
Afb. 4



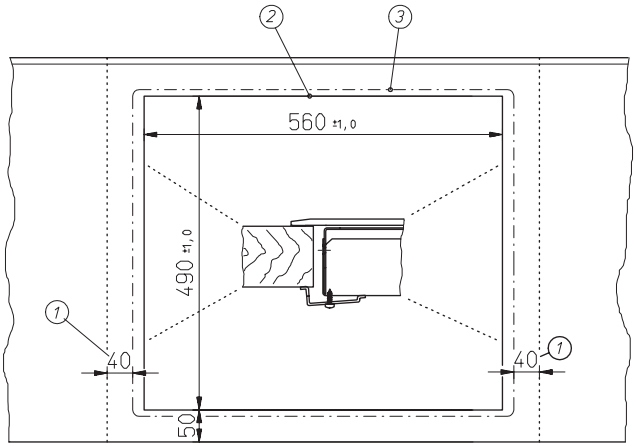
Types: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Type: FGKST 58 ..

Afb. 1

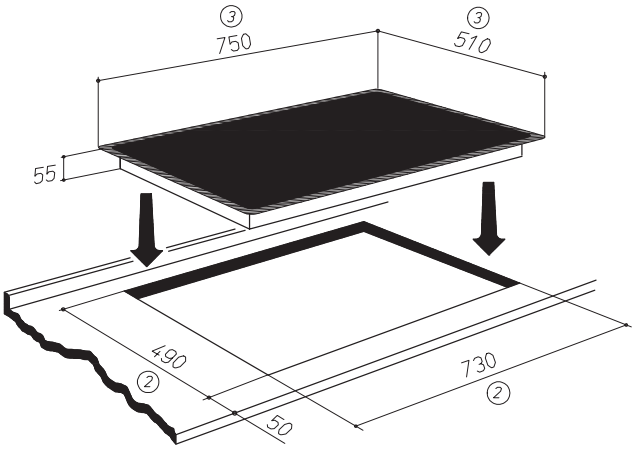


Afb. 2

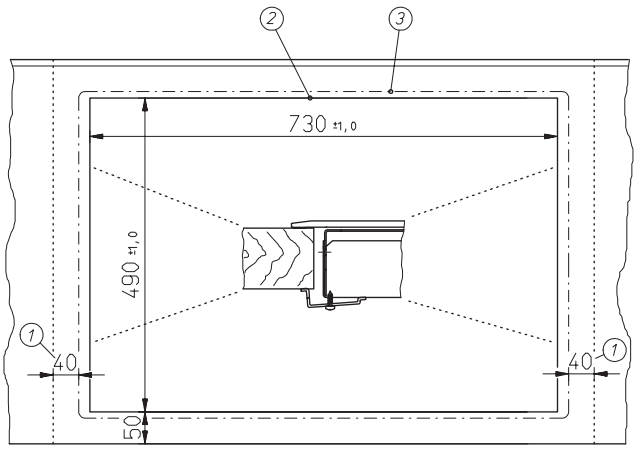


Type: FGKST 75 ..

Afb. 1

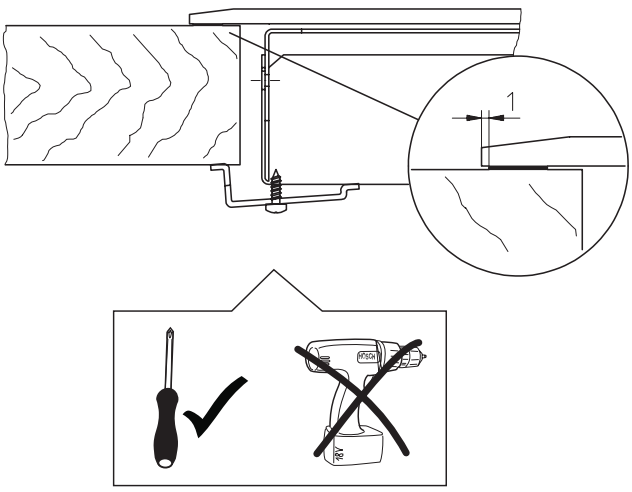


Afb. 2

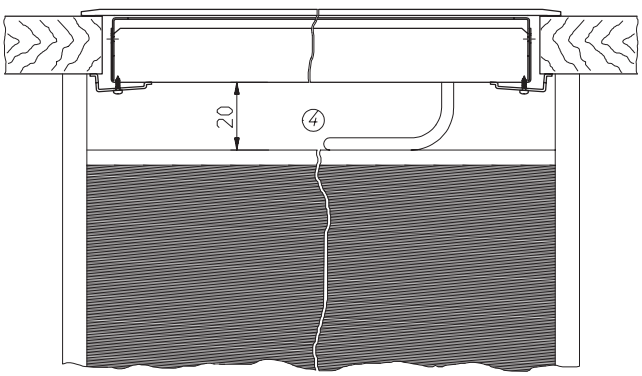


① Minimumafstanden tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenafm. kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand

Afb. 3



Afb. 4



Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi Touch Control.

Per mantenere a lungo efficiente il vostro piano di cottura osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.

Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla copertina anteriore del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

1. I comandi

1.1 Il vostro nuovo piano di cottura

1.2 Il pannello dei comandi Touch Control

1.3 I comandi Touch Control

2. Consigli utili

2.1 Informazioni importanti sul sistema ad induzione

2.1.1 Zone di cottura ad induzione e stoviglie

2.1.2 Protezione contro il surriscaldamento

2.1.3 Note generali

2.2 Avvertenze

3. Pulizia e manutenzione

4. Montaggio

4.1 Ritaglio del piano di lavoro

4.2 Montaggio

4.3 Collegamento elettrico

4.4 Interventi del servizio assistenza

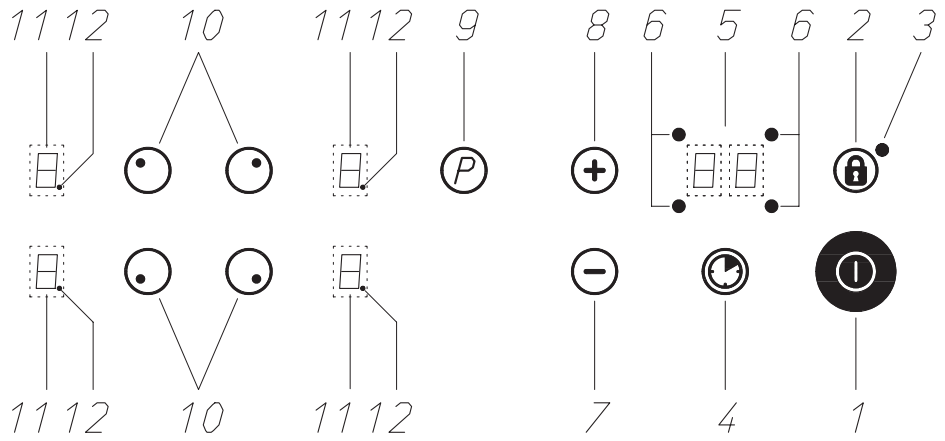
1. I comandi

1.1 Il vostro nuovo piano di cottura

Questo manuale vale per i modelli seguenti: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Pannello dei comandi Touch Control

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale acustico.



① *Tasto ACCESO/SPENTO (unità di comando)*
② *Tasto di bloccaggio*
③ *Spia di controllo del bloccaggio (unità di comando)*
④ *Tasto del timer*
⑤ *Indicazione del timer*
⑥ *Spia di controllo del timer*
⑦ *Tasto Meno*
⑧ *Tasto Più*
⑨ *Tasto selezione del doppio circuito*
⑩ *Tasto selezione della zona di cottura*
⑪ *Indicazione del grado di potenza*
⑫ *Punto di disponibilità della zona di cottura (illuminato: zona di cottura disponibile)*

1.3 I comandi Touch Control

Ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ① viene inserita l'unità di comando. Le indicazioni dei gradi di cottura ⑪ si illuminano indicando **«0»** e il punto di disponibilità della zona di cottura ⑫ lampeggia. Si devono impartire i comandi entro i successivi **10 secondi**, se ciò non avviene l'unità di comando si spegne automaticamente.

Per inserire una zona di cottura, premere il rispettivo tasto ⑩ della zona di cottura desiderata. Il rispettivo punto di disponibilità della zona di cottura ⑫ si illumina.

Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Più/Meno ⑦/⑧. Ogni zona di cottura accesa può essere disinserita in qualsiasi momento. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata. Il punto di disponibilità ⑫ si illumina.

Mediante il tasto Meno ⑦ si può di nuovo abbassare il grado di cottura fino allo «0» oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑦+⑧.

L'intera unità di comando può essere disinserita in qualsiasi momento mediante il tasto ACCESO/SPENTO ①.

Premere il tasto di bloccaggio ② per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO ①, contro un azionamento involontario. L'avvenuto bloccaggio viene confermato dall'accensione della spia luminosa ③. Premere nuovamente il tasto di bloccaggio ② per annullare di nuovo lo stato di bloccaggio.

Indicazione del calore residuo

Il calore residuo viene segnalato con una «H» luminosa nella rispettiva zona di indicazione del grado di cottura ⑪.

Rilevamento pentole (RP)

Uno dei vantaggi del riscaldamento ad induzione è il sistema «Rilevamento pentole». Qualora su una zona non vi sia alcuna pentola ovvero la pentola che vi si trova sia troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia. In questo caso se la zona di cottura è stata inserita, sull'identificazione del grado di cottura ⑪ lampeggia il simbolo della pentola «u». Se entro 10 min. si appoggia una pentola sulla zona ad induzione, questa identifica la pentola e si accende sul grado di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura. Qualora su una zona vengano poste pentole o padelle dalle dimensioni piccole, che tuttavia causano ugualmente l'accensione della funzione RP, la potenza trasmessa è commisurata a quanto necessario.

Livello «power»

Per portare velocemente all'ebollizione può essere inserito un ulteriore livello di cottura per la zona di cottura ad induzione, caratterizzato con una «P». Premere il tasto Power ⑨ per inserire o disinserire. La zona di cottura ad induzione va quindi attivata ed inserita. Con questa funzione la potenza della zona di cottura ad induzione viene aumentata per 10 minuti max. Nell'indicazione del grado di cottura compare una «P». Durante questo periodo la potenza della rispettiva zona ad induzione è limitata. Ciò viene segnalato dall'indicatore del grado di cottura tramite un continuo passaggio dal grado di cottura impostato al grado di cottura limitato. Dopo aver spento il livello «power», l'intera alimentazione è nuovamente disponibile per la zona di cottura ad induzione.

Timer

Mediante il timer viene inserita automaticamente una zona di cottura dopo aver preimpostato un periodo tra 1 e 99 minuti. La zona di cottura desiderata deve essere attivata, si illumina il punto di disponibilità ⑫. Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Meno o Più ⑦/⑧. In seguito premere il tasto del timer ④. L'indicazione del timer ⑤ indica «00». Selezionare la durata di cottura per un massimo di 99 minuti con l'aiuto dei tasti Meno o Più ⑦/⑧. Si illumina la spia di controllo ⑥ della rispettiva zona di cottura.

La durata di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. Accendere la rispettiva zona di cottura, premere il tasto del timer ④ e modificare quindi la durata di cottura mediante il tasto Meno o Più ⑦/⑧.

A scadenza del tempo impostato si sente un segnale acustico per circa 30 secondi e la zona di cottura si disattiva automaticamente. Premere il tasto del timer ④ per interrompere il segnale acustico.

Per spegnere il timer prima della scadenza del tempo impostato, premere il rispettivo tasto della zona di cottura ⑩ ed il tasto del timer ④. Premere il tasto Meno ⑦ o contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑦+⑧ per regolare il timer ⑤ a «00».

Senza aver acceso una zona di cottura, si può anche utilizzare il timer come orologio contaminuti. Durante la regolazione del timer ④ non deve essere inserita alcuna zona di cottura; (il punto di disponibilità ⑫ non si illumina).

Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo per ogni singola zona di cottura è limitato nel tempo da un dispositivo di sicurezza che, in base al grado di potenza selezionato, disinserisce la zona di cottura dopo un determinato periodo. I tempi di intervento di tale dispositivo sono evidenziati nella tabella qui accanto. Se il dispositivo di sicurezza disinserisce l'unità di comando Touchcontrol, l'indicatore del grado di potenza ⑪ mostrerà uno «0» o, se la zona è ancora calda, una «H». Premendo il tasto ACCESO/SPENTO si attiva nuovamente l'unità di comando.

Nel caso venisse premuto più di un tasto contemporaneamente, ad eccezione del tasto Meno o Più, l'unità di comando non accetterà questa manovra come una funzione valida. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 30 secondi, (ad es. a causa di un traboccamento o della presenza di una pentola), l'unità di comando riconosce un guasto e si disinserisce automaticamente. Se l'attivazione dei tasti persiste viene emesso un segnale acustico continuo.

Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

Grado di cottura	LDF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Consigli utili

2.1 Informazioni importanti sul sistema ad induzione

2.1.1 Zone di cottura ad induzione e pentole

Il piano di cottura è dotato di zone di cottura ad induzione. La caratteristica dei piani ad induzione è la loro efficienza per quel che riguarda l'inizio ed il proseguimento della cottura. Il calore si sviluppa direttamente nel fondo della pentola, proprio dove è necessario, evitando ogni dispersione di calore. Per questo motivo il consumo energetico risulta inferiore rispetto all'utilizzo di normali sistemi di riscaldamento a resistenza.

Il piano di cottura viene riscaldato solo indirettamente dai fondi delle pentole. Ciò viene indicato da una «H», accesa (indicatore calore residuo) dopo lo spegnimento della zona di cottura. Nella zona di cottura ad induzione il riscaldamento avviene per mezzo della bobina situata sotto la superficie in vetroceramica che produce un campo magnetico. Il campo magnetico produce correnti parassite nel fondo magnetizzabile delle pentole, che ne scaldano il fondo.

Per questo motivo è assolutamente necessario che vengano impiegate pentole idonee all'induzione, ad es. pentole in acciaio, acciaio smaltato oppure in ghisa per ottenere un perfetto funzionamento. Non adatte risultano invece pentole in lega di acciaio con fondo in rame oppure in alluminio nonché stoviglie in vetro. Quando si provvede all'acquisto bisogna assolutamente attenersi alla nota «Idoneo per l'induzione»!

Utilizzare solo pentole e padelle con un fondo piano e liscio per la cottura su un piano ad induzione. La cottura in pentole deformate, che non toccano in qualche punto la zona di cottura, può provocare danni alle pentole e alla superficie in vetroceramica.

2.1.2 Protezione contro il surriscaldamento

Il piano di cottura ad induzione è dotato di una protezione incorporata contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica da eventuali danni. La protezione contro il surriscaldamento opera a diversi livelli. Quando la temperatura nel piano di cottura aumenta notevolmente, dapprima viene inserito un ventilatore a due livelli. Qualora ciò non dovesse risultare sufficiente, viene disattivato il grado power, ed in seguito viene ridotta parzialmente o completamente la potenza delle singole zone di cottura. Quando il piano cottura si sarà raffreddato, si potrà disporre nuovamente dell'intera potenzialità.

2.1.3 Generalità

Il miglior modo per trasmettere energia si ottiene quando la dimensione della pentola corrisponde alla dimensione della zona di cottura.

I diametri più piccoli e più grandi possibili sono indicati nella tabella.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
Diametro	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Coprire le pentole con un coperchio. Cucinare senza coperchio o con un coperchio malmesso comporta lo spreco di molta energia. Eliminare immediatamente eventuali schizzi traboccati.

Prima di procedere a cucinare per la prima volta bisogna provvedere a pulire il piano cottura.

2.2 Avvertenze

Attenzione! Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso. Per questo motivo tenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica. Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio clienti.

Gli oggetti metallici, quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non vanno mai appoggiati sul piano cottura in quanto potrebbero scaldarsi troppo.

Dopo l'uso, la zona di cottura va spenta per mezzo del Touchcontrol, non solamente per mezzo del rilevamento pentole. Ciò al fine di evitare che essa venga attivata accidentalmente.

La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.

Non riscaldare mai le zone di cottura prive di pentola. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.

Durante la preparazione di vivande con grasso oppure olio, restare sempre nell'immediata vicinanza. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versare mai acqua nel grasso oppure nell'olio ardente. Pericolo di scottature! Coprire la pentola o la padella così che il fuoco si estingua e spegnere il fornello. Lasciar raffreddare le stoviglie direttamente sulla zona di cottura.

Fare attenzione utilizzando altri elettrodomestici, i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

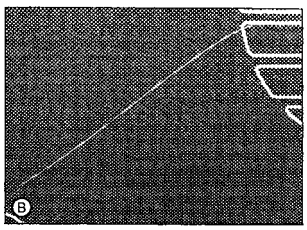
Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

Avvertenza! Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Ciò conduce a danni alla pentola e al piano di cottura di cui non assumiamo la responsabilità!

3. Pulizia e manutenzione

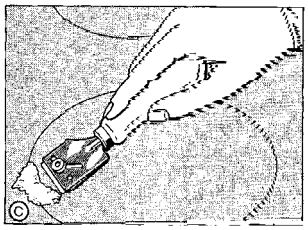
Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo che esso si sia raffreddato. Anche i più piccoli residui di sporco si carbonizzano al riscaldamento successivo. Usare solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati, in quanto corrosivi e in grado di rovinare le superfici di cottura.

Macchie leggere

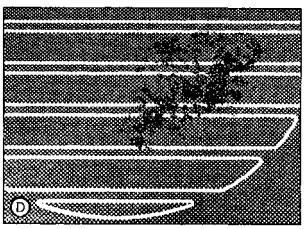


Eliminare lo sporco leggero con un panno umido e con un po' di detersivo liquido. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua fredda. In seguito asciugare bene la superficie di cottura. Macchie d'acqua causate da acqua traboccata possono essere eliminate con aceto, limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi mezzi di pulizia entra involontariamente in contatto con il telaio, quest'ultimo deve essere immediatamente pulito con un panno bagnato, per evitare la formazione di sbiaditure permanenti.

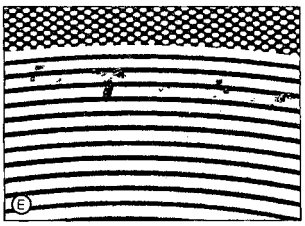
Macchie più resistenti



Lo sporco più difficile può essere eliminato usando «Sidol speciale per acciaio legato», «Stahlfix» o «Cerafix». Applicare il detergente, non diluito, su un foglio di carta in rotoli e strofinare. Lasciare agire il detergente, quindi asportarlo completamente con dell'acqua fredda ed asciugare la superficie di cottura. Eventuali residui di detergente rimasti sulla superficie di cottura, potrebbero, con il calore, corrodere le superfici stesse.

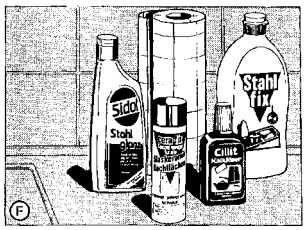


Lo sporco ostinato e le incrostazioni possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro Ⓒ. Questo può essere acquistato in un negozio di coloniali, di articoli per pittori o di «fai da te», o per mezzo del nostro servizio clienti. All'acquisto, fare attenzione al materiale del manico. II manico del raschietto non deve essere in plastica, perchè potrebbe incollare sulla superficie calda. Fare attenzione durante l'uso. Pericolo di ferirsi.



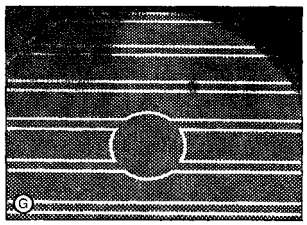
I cibi a base zuccherina possono arrecare danni al piano vetroceramica in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto Ⓓ, Ⓔ.

Cambiamenti di colore della superficie in vetroceramica



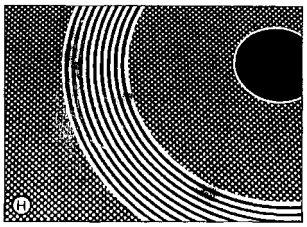
Tali cambiamenti non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

Colorazioni metalliche opalescenti Ⓖ sono causate da sfregamenti del fondo delle pentole o dall'uso di detergenti non appropriati. Possono essere asportante solo con fatica con «Sidol speciale per acciaio legato» o «Stahlfix». Eventualmente ripetere più volte tale pulizia.



Abrasione delle decorazioni Ⓗ. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.

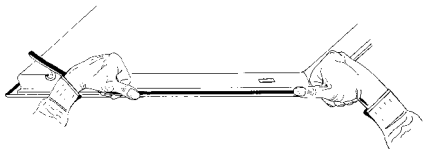
Con una regolare manutenzione il vostro piano durerà a lungo, e le operazioni di pulizia saranno più agevoli.



Per la manutenzione vi consigliamo di usare «Cerafix». Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. È inoltre importante che questa manutenzione sia regolare nel tempo.

4. Montaggio

4.1 Ritaglio del piano di lavoro



Eseguire tutte le operazioni di taglio sui mobili ed i piani di lavoro prima dell'inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.

Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (fig. 1+2).

Le superfici del ritaglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente.

Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.

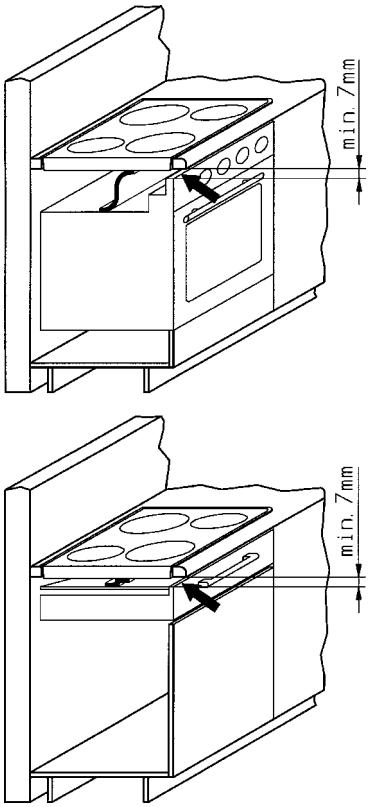
4.2 Montaggio

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.

Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.

Attenzione!

Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un'opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. La protezione deve essere rimuovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (fig. 4). Il dorso del mobile posto in basso, in questa zona deve risultare aperto affinché l'aria possa circolare. Occorre rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio. La distanza tra il piano di cottura ad induzione ed il mobile da cucina o apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Le aperture di ventilazione e scarico devono essere separate termicamente tra di loro per mezzo dell'unità protezione. In tal modo si evita il ritorno d'aria riscaldata al lato di aspirazione dell'aria fredda. Attenzione! La protezione non deve coprire le aperture di ventilazione e di scarico. Eventualmente procedere ad una adeguata riduzione fino all'appoggio mobile/apparecchio ad incasso. Evitare che si formi dal basso un eccessivo calore (ad es. a causa di un forno sprovvisto di un ventilatore a corrente trasversale).



La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.

Collocare con attenzione il piano di cottura nell'incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo degli elementi di fissaggio forniti (fig. 3). Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare un cacciavite ad accumulatori.

Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti.

4.3 Collegamento elettrico (specifiche)

(Specifiche e denominazione del modello: si veda la copertina delle istruzioni per l'uso)

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.) . Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.

Sul dispositivo elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare con un'apertura minima dei contatti pari a 3 mm. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

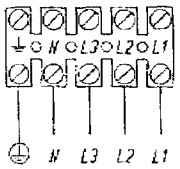
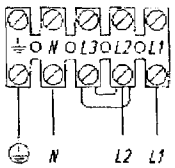
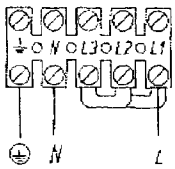
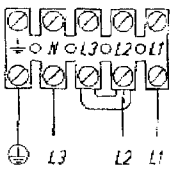
Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo sino ad arrivare alla morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.

La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VV-F.

È inoltre necessario assicurarsi che il cavo in eccedenza non resti nell'area di montaggio del piano di cottura.

Per il posizionamento del cavo fare riferimento alla figura 4.

Possibilità di collegamento

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~ (*)	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

(*) In Svizzera, questo tipo di collegamento non è amesso da parte del SEV.

4.4 Interventi del servizio assistenza

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Rivolgendosi all'assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall'apposita targhetta o dalla copertina delle istruzioni per l'uso. Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che, se necessario, deve essere sostituita.

Modelli: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58..

Fig. 1

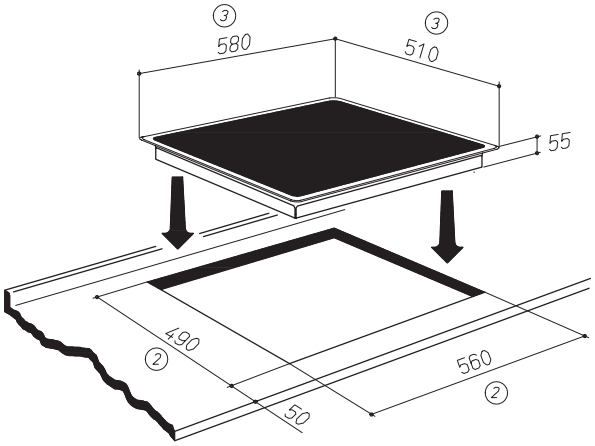
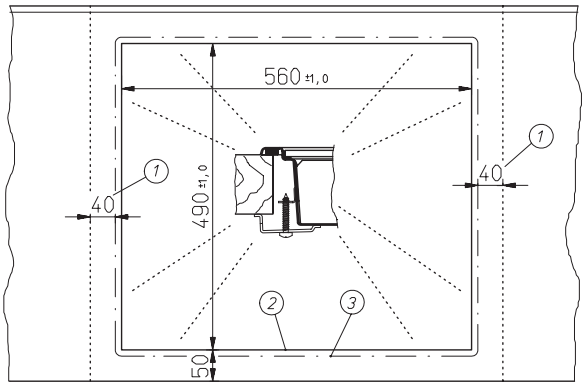


Fig. 2



Tipo: .GKST 75..

Fig. 1

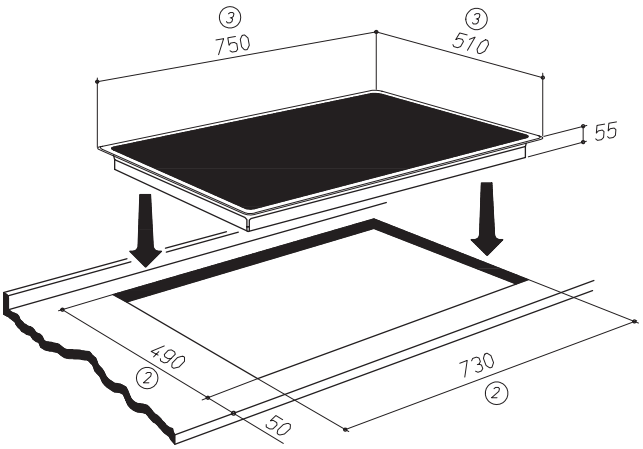
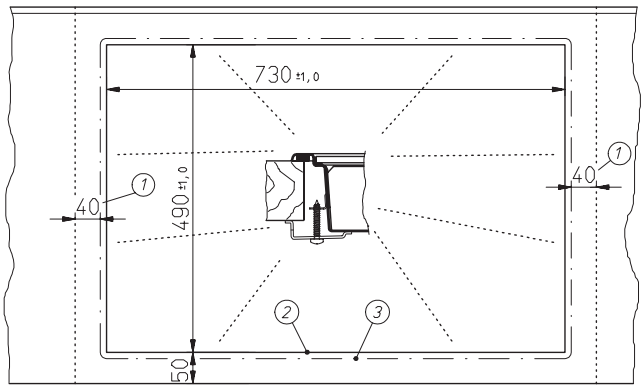


Fig. 2



① Distanza minima dalle pareti confinanti
② Misure d'incasso
③ Dimensioni esterne del piano di cottura
④ Passaggio cavo nella parete posteriore

Fig. 3

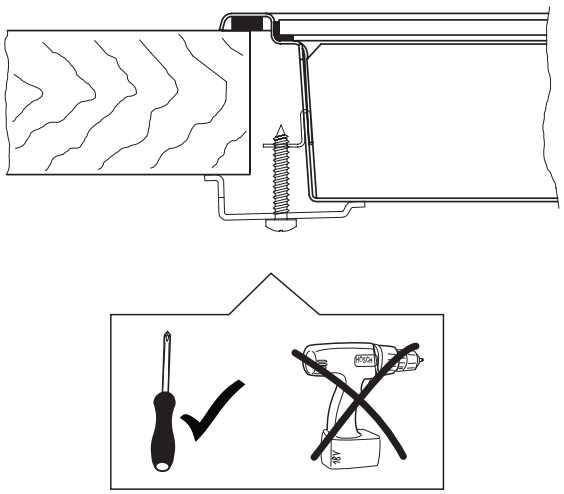
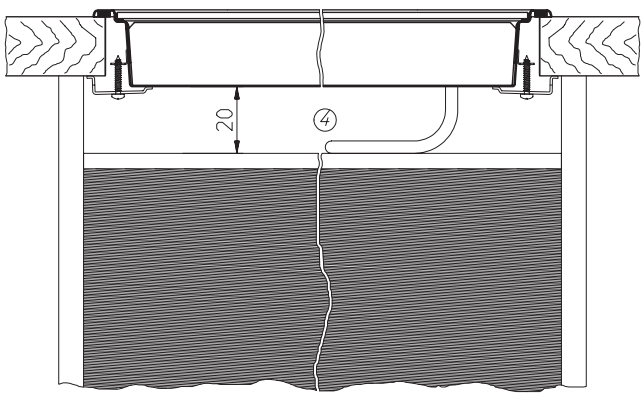


Fig. 4



Modelli: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Tipo: FGKST 58..

Fig. 1

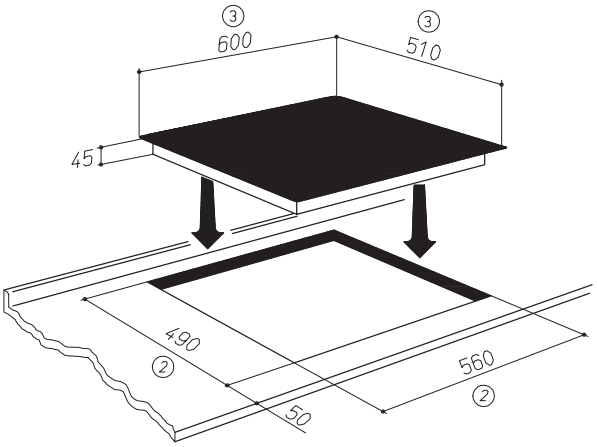
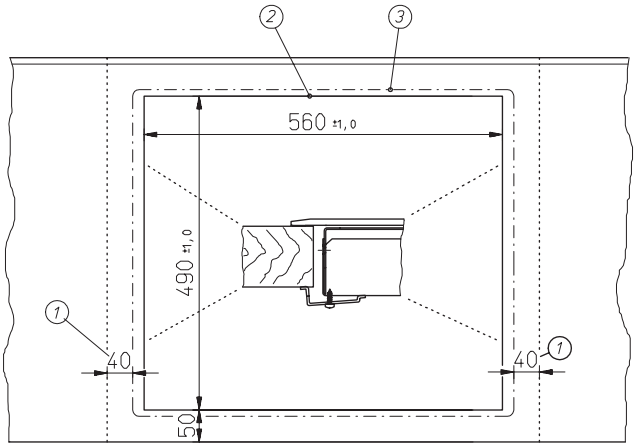


Fig. 2



Tipo: FGKST 75..

Fig. 1

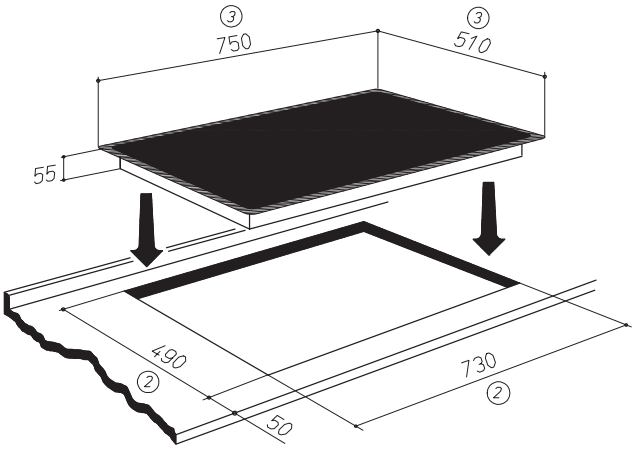
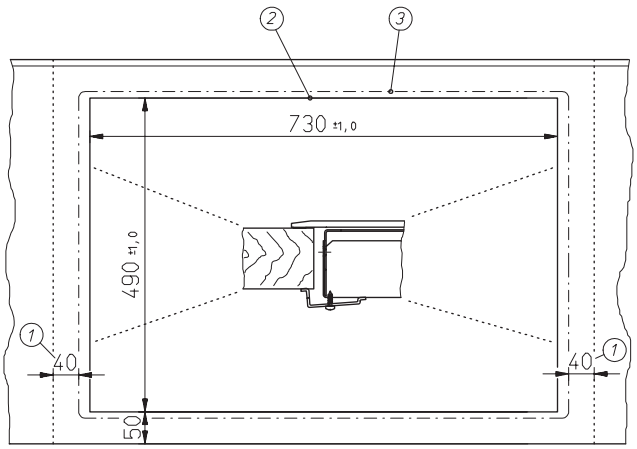


Fig. 2



① Distanza minima dalle pareti confinanti
② Misure d'incasso
③ Dimensioni esterne del piano di cottura
④ Passaggio cavo nella parete posteriore

Fig. 3

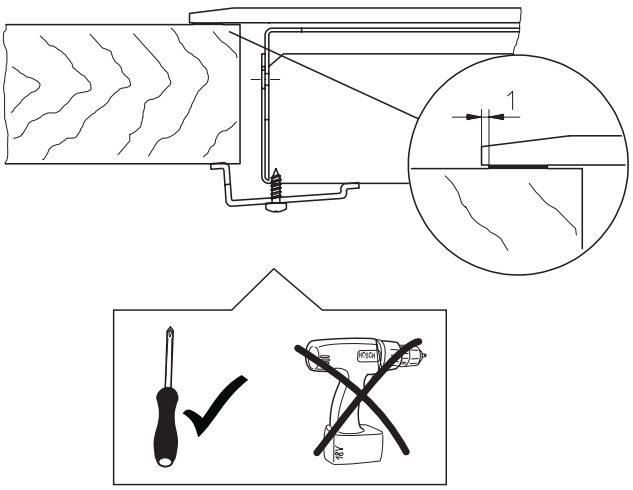
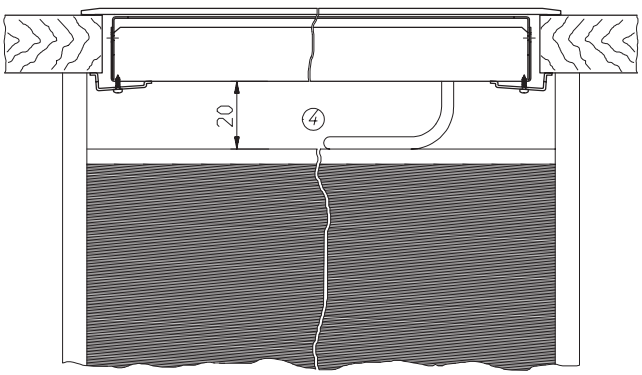


Fig. 4



E

Le felicitamos por haber adquirido una encimera de cocción vitrocerámica con panel de mandos Touch control (control táctil).

Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de las instrucciones de utilización.

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y asi cumplir con los requisitos de la garantia.

Para poder beneficiarse de esta Garantia, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantia.

Indice

1. Manejo

1.1 Su nueva encimera de cocción

1.2 Panel de mando Touch Control

1.3 Manejo del Touch Control

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Indicaciones importantes sobre inducción

2.1.1 Zonas de cocción por inducción y batería de cocina

2.1.2 Protección contra sobrecalentamiento

2.1.3 Generalidades

2.2 Indicaciones importantes

3. Limpieza y cuidado

4. Montaje por el técnico especialista

4.1 Recorte de la superficie de trabajo

4.2 Montaje

4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)

4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

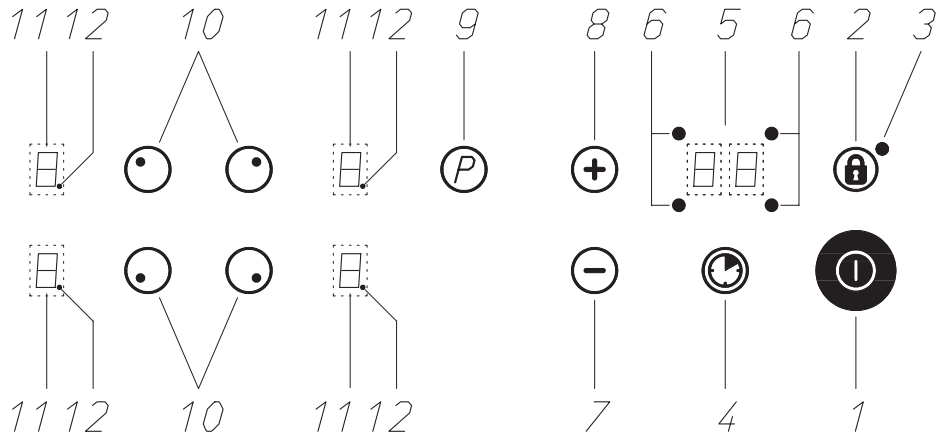
1. Manejo

1.1 Su nueva encimera de cocción

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras:
.GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Panel de mandos Touch Control

Después de conectar la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del mando que se da por finalizado con una breve señal acústica.



① *Tecla de Encendido/Apagado (mando)*
② *Tecla de bloqueo*
③ *Lámpara de control del bloqueo (mando)*
④ *Tecla del temporizador*
⑤ *Indicador del temporizador*
⑥ *Lámpara de control del temporizador*
⑦ *Tecla Menos*
⑧ *Tecla Más*
⑨ *Tecla Power*
⑩ *Tecla de zona de cocción*
⑪ *Indicador de nivel de cocción*
⑫ *Punto de disponibilidad zona de cocción (se ilumina: zona de cocción disponible)*

1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.

Accionando la tecla de Encendido/Apagado ① se pone en marcha el mando. En todos los indicadores del nivel de cocción ⑪ se ilumina un **«0»** y destella intermitente el punto de disponibilidad de la zona de cocción ⑫. El siguiente accionamiento tiene que tener lugar dentro de los siguientes **10 sg.**, en caso contrario el mando se apagará automáticamente de nuevo.

Para conectar una zona de cocción se accionará la tecla correspondiente ⑩ de la zona de cocción deseada. Correspondientemente se enciende el punto ⑫ de la zona de cocción activada.

Con las teclas Menos o Más ⑦/⑧ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Todas las zonas de cocción que estén conectadas pueden ser desconectadas en todo momento. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar disponible; el punto de disponibilidad ⑫ está encendido.

Con la tecla Menos ⑦ es posible disminuir el nivel de cocción hasta «0»; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ⑦+⑧.

Básicamente se puede desconectar el sistema de control completo en todo momento por medio de la tecla de Encendido/Apagado ①.

Accionando la tecla de bloqueo ② quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado. Este estado se visualiza mediante la lámpara de control ③. Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ② se anula de nuevo el estado de bloqueo.

E

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una «H» iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ⑪.

Atención, si durante el tiempo de en que permanece encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. **Tenga en cuenta esta circunstancia.**

Reconocimiento de recipientes

El reconocimiento de recipientes constituye una ventaja del calentamiento por inducción. Si en el punto de cocción no se encuentra una olla o esta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energia. Con la zona de cocción conectada, parpadea el símbolo de olla «u» en el indicador del nivel de cocción ⑪. Si ahora, antes de que transcurran los siguientes 10 minutos, se coloca un recipiente sobre la zona de cocción por inducción, éste es detectado y tiene lugar la conexión al nivel de cocción ajustado. El suministro de energía es interrumpido también al retirar el recipiente de la zona de cocción. En el caso de que se coloquen sobre la zona de cocción ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Nivel «power»

Para la zona de cocción por inducción caracterizada con una P se puede conectar un nivel de potencia adicional para un rápido inicio de la cocción. La conexión y desconexión se realiza accionando la tecla de potencia ⑨. Para ello, la zona de cocción por inducción debe ser activada y conectada. Mediante esta función se incrementa la potencia de la zona de cocción por inducción por un max. de 10 min. Esto se indica por medio de una «P» en el indicador del nivel de cocción. La potencia de la zona de cocción por índucción correspondiente se limita durante este tiempo. Ello se indica mediante la alternación continua en el indicador de nivel de cocción entre el nivel de cocción ajustado y el nivel de cocción limitado. Después de desconectar el nivel «power», la zona de cocción por inducción correspondiente dispone nuevamente de la potencia completa.

Temporizador

Con el temporizador se desconecta automáticamente una zona de cocción una vez transcurrido un tiempo ajustado entre 01 – 99 minutos. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activada, el punto de disponibilidad ⑫ está encendido. Con las teclas Menos o Más ⑦/⑧ seleccionar un nivel de cocción entre el 1 y el 9. Accionar entonces la tecla del temporizador ④. En el indicador del temporizador ⑤ aparece «00». Con las teclas Menos o Más ⑦/⑧ seleccionar un tiempo de cocción deseado entre 01 - 99 minutos. La lámpara de control ⑥ de la zona de cocción ajustada se enciende.

El tiempo de cocción ajustado se puede modificar en todo momento. Activar la zona de cocción correspondiente, accionar la tecla del temporizador ④ y cambiar el tiempo de cocción con las teclas Menos o Más ⑦/⑧.

Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la zona de cocción se desconecta automáticamente y durante 30 segundos suena una señal acústica. Es posible desactivar esta señal accionando la tecla del temporizador ④.

Si se quiere desconectar antes de tiempo el temporizador, accionar la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩ y la tecla del temporizador ④. Una vez hecho esto ya es posible poner el temporizador ⑤ a «00», bien accionando la tecla Menos ⑦, bien accionando simultáneamente la tecla Menos y la tecla Más ⑦+⑧.

El temporizador también se puede utilizar con función cronómetro sin que haya una zona de cocción activada. Para ello, al ajustar el temporizador ④ no debe estar activada ninguna zona de cocción. (El punto de disponibilidad para el servicio de zona de cocción ⑫ no se ilumina).

Desconexión automática de seguridad

La duración máxima del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada y puede extraerse de la tabla que se indica a continuación. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, en el indicador de la zona de cocción ⑪ aparece un «0» y/o una «H» en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado el mando estará de nuevo listo para el funcionamiento.

Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de medio minuto, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente. En caso de que el accionamiento de la tecla persista, tiene lugar una señal acústica duradera.

¡Atención! Ante cualquier problema de maniobralidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de Teka.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio,
Indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Indicaciones importantes sobre inducción

2.1.1 Zonas de cocción por inducción y batería de cocina

Su encimera esta equipada con zonas de cocción por inducción. Esto se traduce en una elevada eficiencia en la gama de inicio y continuación de cocción. El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, precisamente en donde se necesita, sin ningún tipo de pérdidas debidas a la vitrocerámica. De esta manera el consumo de energía es menor que en los cuerpos calefactores radiantes convencionales.

La superficie vitrocerámica no se calienta directamente, sino que lo hace a través del calor de retorno del recipiente. Esto se indica, después de desconectar, por medio de una «H» iluminada (indicación de calor residual). En la zona de cocción por inducción el calentamiento se lleva a cabo a través de una bobina de inducción incorporada que genera un campo magnético. Este campo magnético genera corrientes parásitas en el fondo magnetizable de los recipientes, que calientan el fondo de los mismos.

Por esta razón, para un perfecto funcionamiento, se requieren imprescindiblemente baterías de cocina tales como las de acero, acero esmaltado o hierro colado. Los recipientes de acero inoxidable con fondo de aluminio o de cobre no son aptos, así como tampoco lo es la vajilla de vidrio. ¡Al adquirir una batería de cocina correspondiente hay que fijarse necesariamente en la indicación «Apta para inducción»!

Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamiento que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.

2.1.2 Protección contra sobrecalentamiento

La zona de cocción por inducción posee una protección incorporada contra sobrecalentamiento que protege a la electrónica contra posibles daños. La protección contra sobrecalentamiento trabaja en varias etapas. Cuando la temperatura en la zona de cocción se incrementa intensamente, primero se conecta el ventilador de 2 etapas. Si ello no fuera suficiente, se desactiva el nivel «power»; a continuación, dado el caso, se reduce la potencia de las zonas de cocción individuales o se las desconecta totalmente. Una vez que se haya enfriado la zona de cocción se dispone nuevamente de la capacidad plena de potencia.

E

2.1.3 Generalidades

La mejor transmisión de energía se obtiene cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño.

Véanse la tabla para el diámetro mínimo o máximo del fondo del recipiente adecuado para la zona de cocción.

Zonas de cocción	Diámetro de fondo del recipiente	
Diámetro	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía. Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada.

2.2 Indicaciones importantes

Atención: Por su seguridad la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por el personal del servicio técnico de Teka.

Atención: Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al Servicio postventa.

No depositar objetos metálicos como p.ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, debido a que estos pueden calentarse.

Después de su uso, con el fin de evitar una reconexión accidental, la zona de cocción debe ser desconectada a través del control táctil Touch Control y no solamente a través del reconocimiento de recipientes.

¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.

No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.

Hay que mantenerse en las proximidades siempre que se preparen alimentos con grasa o aceite. El aceite sobrecalentado puede inflamarse. No verter jamás agua sobre aceite o grasa inflamados. ¡Existe peligro de escaldamiento! Antes bien, lo que hay que hacer es tapar el recipiente para ahogar el fuego y desconectar la zona de cocción. Dejar entonces que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción.

Además, los cables de la corriente de los electrodomésticos enchufados en cajas de enchufe situadas en las proximidades de la encimera no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

Advertencia: Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!

Tenga en cuenta que el vidrio no tiene garantia si es golpeado o manipulado indebidamente.

¡Atención! Mantengase siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

¡Atención! La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser asi, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

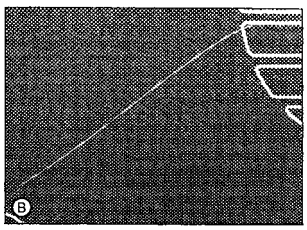
¡Atención! Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

3. Limpieza y cuidado

Limpiar la superficie vitrocerámica después de cada uso una vez fría. Incluso la suciedad más leve puede requemarse al conectar la encimera la próxima vez. Utilizar sólo los productos de limpieza recomendados. Lana de acero, estropajos y productos en polvo producen arañazos. Asimismo no deben utilizarse pulverizadores para horno, ya que son altamente abrasivos y atacan la encimera.

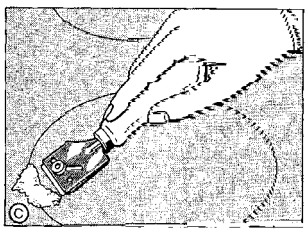
Suciedad ligera

Eliminar la suciedad ligera usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. Enjuagar con agua fría los restos de detergente y secar bien la superficie frotando. Las manchas de agua causadas por agua desbordada en ebullición deben ser eliminadas con vinagre, con limón o con productos disolventes de cal. Si por descuido alguno de estos productos ha caído sobre el marco, deberá eliminarlos de inmediato con un paño húmedo, en caso contrario aparecerán zonas mate.

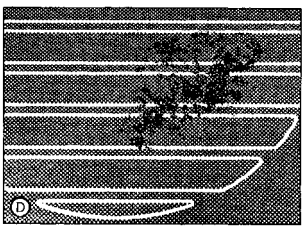


Suciedad profunda

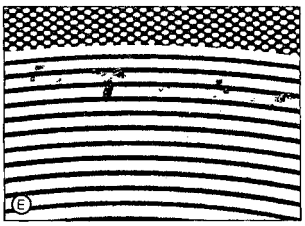
Eliminar suciedad profunda con «Vitro Clen». Aplicar y repartir frotando el producto sin diluir con papel de cocina. Dejar actuar al producto, seguidamente retirarlo completamente pasando un paño con agua fría y secar la encimera asimismo con un paño. El producto que pudiera quedar sobre la encimera puede resultar abrasivo tras encender la misma de nuevo.



La mejor manera de eliminar suciedad persistente e incrustaciones consiste en utilizar una rasqueta para cristal Ⓒ. La rasqueta para cristal puede adquirirse en los comercios especializados de pintura, bricolaje y ferretería o a través de nuestro Servicio postventa. Al comprar hay que prestar atención al mango. Éste no debe ser de plástico, ya que podría fundirse y quedar adherido en la encimera caliente. Hay que tener precaución al utilizarlo - peligro de lesiones!

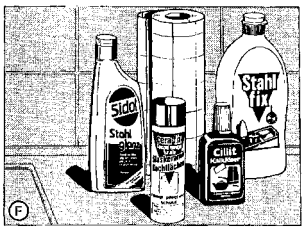


Alimentos con contenido de azúcar pueden dañar duraderamente la superficie de vitrocerámica, porque arañan después de haberse secado. Para evitar tales daños en la superficie hay que retirar esos alimentos con la rasqueta para cristal cuando aún están calientes Ⓓ, Ⓔ.



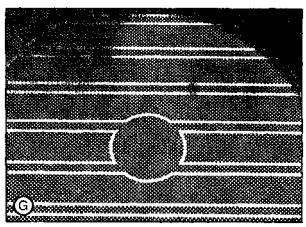
Cambios de color de la encimera

No influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de una modificación del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.



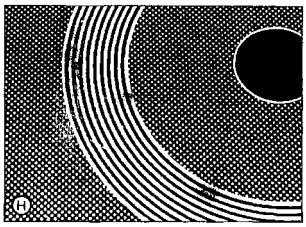
El cambio de tonalidad metálica Ⓖ se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando «Vitro Clen». Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.

Decoración desgastada Ⓗ. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.



Con los cuidados apropiados, su encimera conservará un bonito aspecto durante mucho tiempo y la limpieza es así más sencilla.

Para su cuidado recomendamos que utilice «Vitro Clen». El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. También es importante efectuar un cuidado periódico.

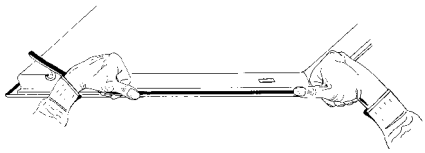


E

4. Montaje por el técnico especialista

4.1 Recorte de la superficie de trabajo

Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y placa de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.



La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (figs. 1+2).

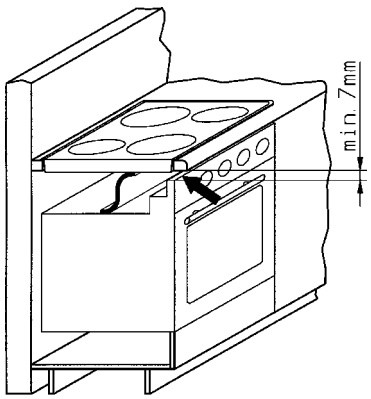
Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.

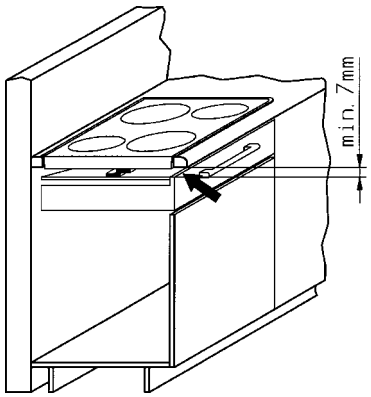
Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.

4.2 Montaje

Verificar antes del montaje que la junta de aislamiento está colocada sin interrupción en todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.

¡Atención!





Si la encimera se encuentra instalada sobre partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), se debe garantizar por medio de una protección de contacto que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. La protección de contacto deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (fig. 4). La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en este área para posibilitar un intercambio de aire. Hay que retirar el listón transversal delantero del mueble para que haya una apertura de paso de aire por debajo de la placa de trabajo por todo lo ancho del aparato. La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción. Las aberturas de entrada y salida de aire de ventilación deben estar separadas térmicamente entre si con la pantella que se acompaña. De esta manera se impide el reflujo del aire calentado al lado de aspiración de aire frío. ¡Atención! La pantalla no puede cubrir las aperturas de entrada y salida de aire de ventilación. Dado el caso hay que recortarla adecuadamente hasta la parte superior del mueble o del aparato incorporado. Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.

En ningun caso la encimera de inducción se instalará sobre un mueble que alberge un lavavajillas debajo, ya que el vapor de agua que se origina en los lavados podrian prenocar un mal funcionamiento de la electronica que controla la encimera.

Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.

Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la placa de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes (fig. 3). Apretar los tornillos sólo a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.

Observar que la placa de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar.

Teka no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la portada de las presentes instrucciones de servicio)

La conexión eléctrica deberá efectuarla un técnico autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor. Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.

AI aparato eléctrico deberá ir antepuesto de lado instalación un dispositivo de separación omnípolar con una apertura minima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.

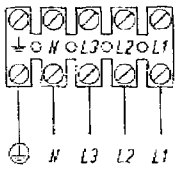
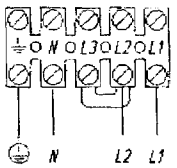
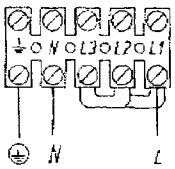
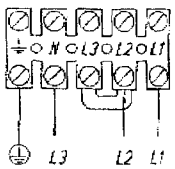
Para la conexión se deberá soltar la tapa del lado interruptor en la parte inferior del aparato para acceder hasta las regletas de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.

La línea de conexión deberá corresponder como minimo al tipo H05 VV-F.

Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada de la línea de conexión no sea tendida en la zona de montaje de la encimera.

La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.

Posibilidades de conexión

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de asistencia técnica, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

Teka Industrial S.A., no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción ó de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias ó útiles, sin perjudicar sus caracteristicas esenciales.

E

Tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58 ..

Fig. 1

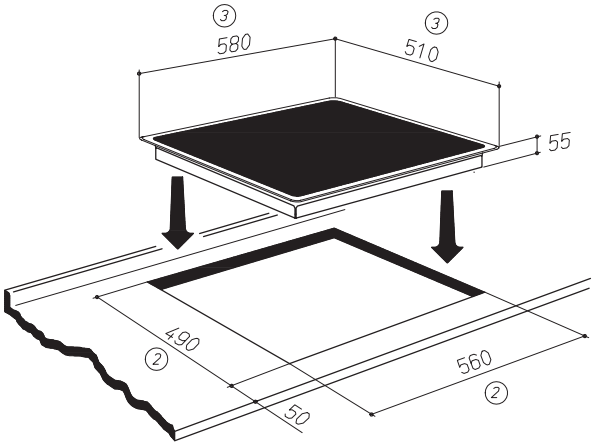
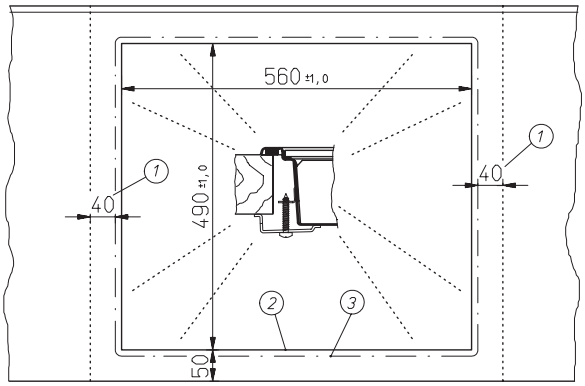


Fig. 2



Tipo: .GKST 75 ..

Fig. 1

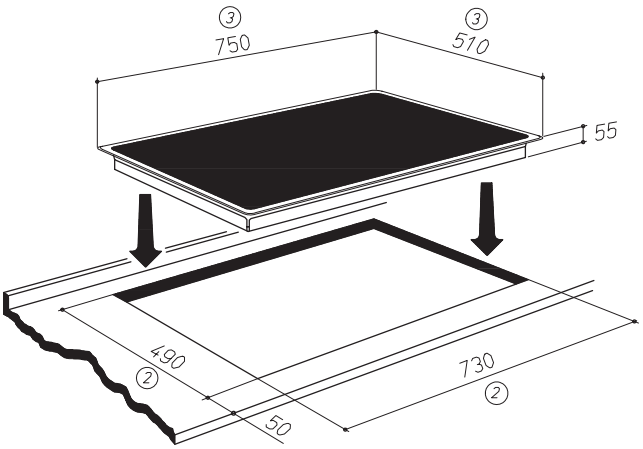
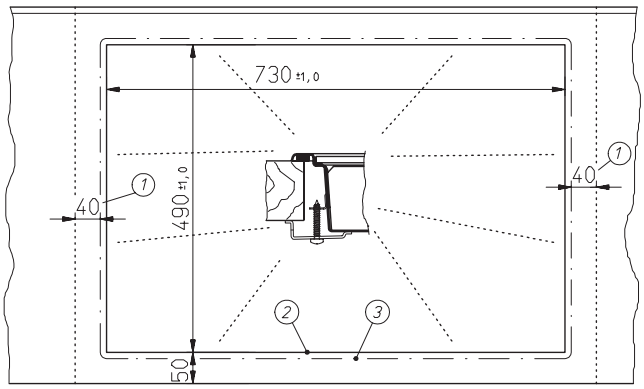


Fig. 2



① Distancias mínimas a paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

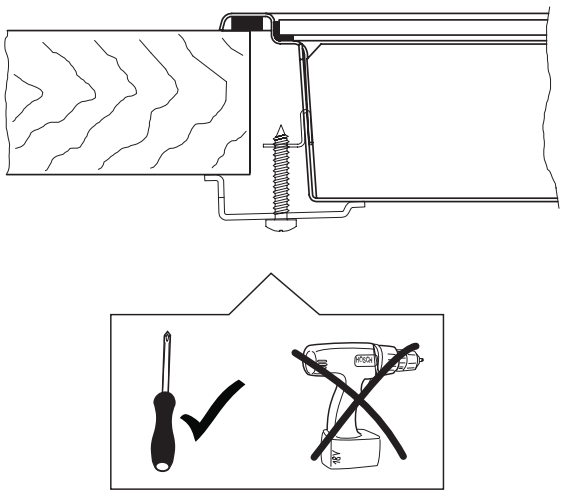
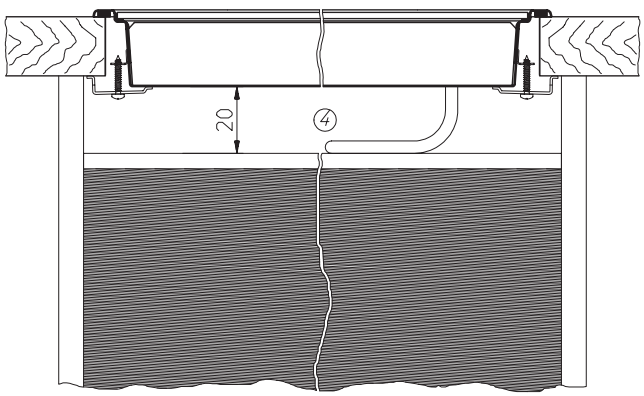


Fig. 4



Tipos: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Tipo: FGKST 58 ..

Fig. 1

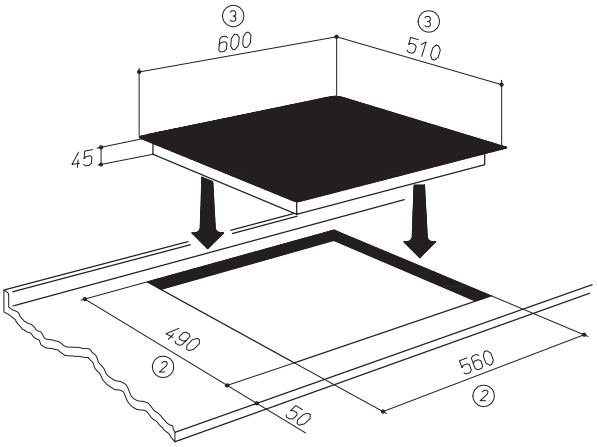
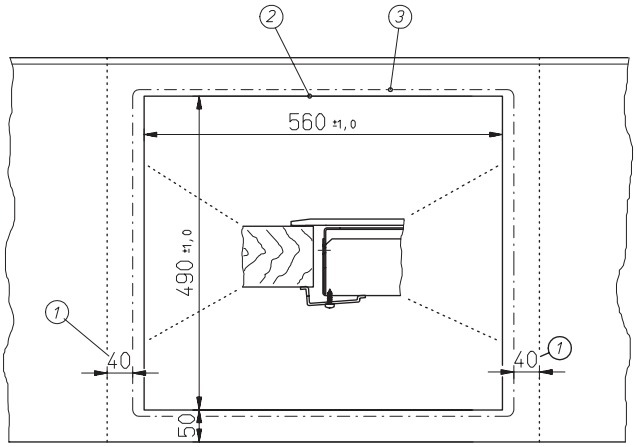


Fig. 2



Tipo: FGKST 75 ..

Fig. 1

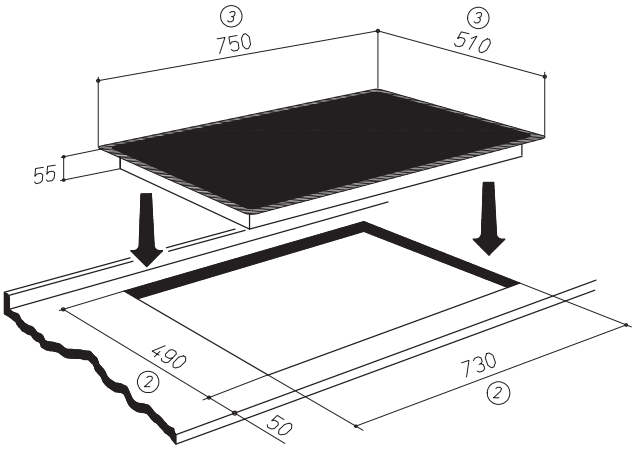
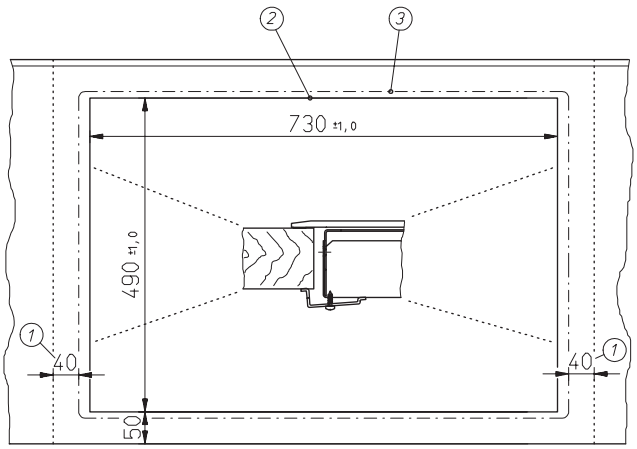


Fig. 2



① Distancias mínimas a paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

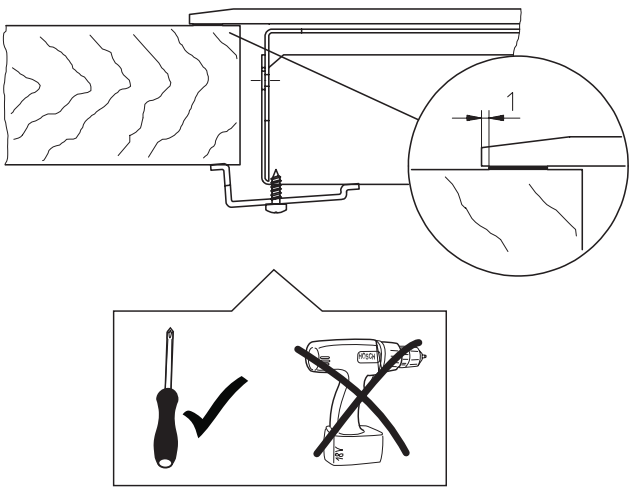
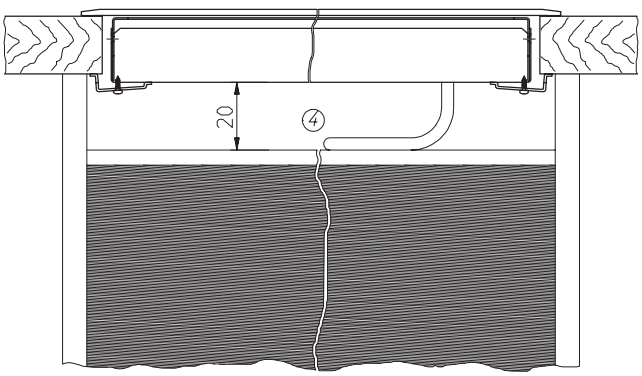


Fig. 4



P

Adquiriu uma placa de vitrocerâmica com painel de comando Touch-Control.

Para que tenha sempre prazer em usá-la, observe em particular os capítulos 2 e 3 deste manual de instruções.

Este manual de instruções serve para vários tipos de placas de cozinhar. Na primeira página deste manual de instruções, onde estão indicados os dados da placa de identificação, pode ser verificado o tipo de placa de cozinhar que adquiriu.

Índice

1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar
1.2 Painel de comando Touch-Control
1.3 Comando Touch-Control

2. O que deve observar

2.1 Indicações importantes referentes à indução
2.1.1 Zonas de cozinhar de indução e panelas
2.1.2 Protecção contra o sobreaquecimento
2.1.3 Generalidades
2.2 Indicações importantes

3. Limpeza e conservação

4. Montagem efectuada pelo técnico

4.1 Entalhe do balcão de serviço
4.2 Instalação
4.3 Conexão eléctrica
4.4 Trabalhos de Assistência

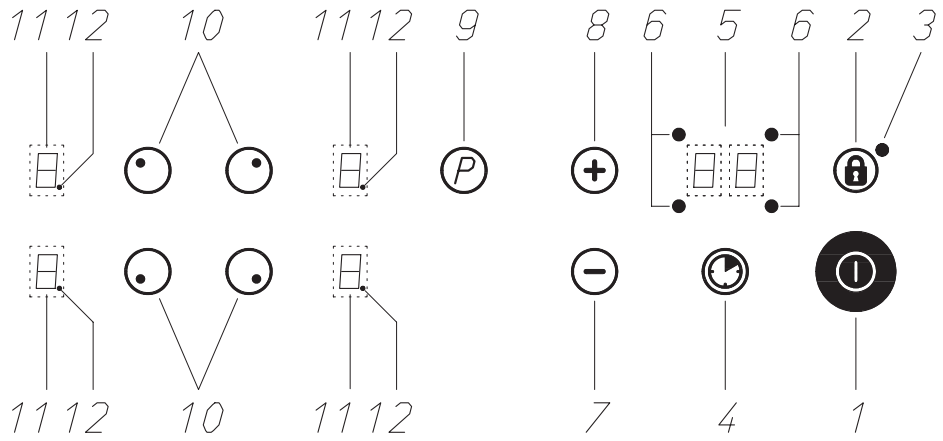
1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar

Este manual é válido para os tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Painel de comando Touch-Control

Após aplicar a tensão de alimentação (conexão à rede), primeiramente ocorre um autoteste do sistema de comando que é encerrado quando soar um breve sinal acústico.



① *Tecla LIG/DESL (sistema de comando)*
② *Tecla do bloqueio*
③ *Lâmpada de controlo da tecla do bloqueio (sistema de comando)*
④ *Tecla do Timer*
⑤ *Indicação de tempo no Timer*
⑥ *Lâmpada de controlo do Timer*
⑦ *Tecla «Menos»*
⑧ *Tecla «Mais»*
⑨ *Tecla de circuito duplo*
⑩ *Tecla da zona de cozinhar*
⑪ *Display dos níveis de cozimento*
⑫ *Ponto de prontidão zona de cozinhar (acende-se: pode operar zona de cozinhar)*

1.3 Comando Touch-Control

Em princípio, de cada vez que carregar numa tecla soa um sinal acústico como confirmação.

Carregando na tecla LIG/DESL ①, o sistema de comando é activado. Em todos os displays de níveis de cozimento ⑪ aparece um **«0»** e o ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ começar a piscar. A outra operação precisa ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.

Para ligar uma zona de cozinhar, carregar na tecla correspondente à zona de cozinhar ⑩ da zona de cozinhar desejada. O respectivo ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ da zona de cozinhar activada acende-se.

Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Se as zonas de cozinhar estiverem ligadas, elas podem ser desligadas a qualquer momento. A zona de cozinhar desejada deve estar activada. O ponto de prontidão ⑫ acende-se.

Com a tecla «Menos» ⑦, o nível de cozimento pode ser comutado para o «0». Se carregar simultaneamente nas teclas «Menos» e «Mais» ⑦+⑧, ele é directamente desligado.

A princípio, o sistema de comando completo pode ser desligado a qualquer momento com a tecla LIG/DESL ①.

Carregando-se na tecla do bloqueio ②, todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL - são bloqueadas contra um accionamento despropositado. Este estado é indicado através da lâmpada de controlo ③. Ser voltar a carregar na tecla do bloqueio ②, o bloqueio é desactivado.

P

Indicação do calor residual

A indicação do calor residual ocorre através de um «H» que fica aceso no respectivo display dos níveis de cozimento ⑪.

Detector de panelas

Uma vantagem do aquecimento por indução é o detector de panelas. Se sobre a zona de cozinha não houver nenhuma panela ou uma demasiadamente pequena, não ocorre a transmissão de energia. Se a zona de cozinhar estiver ligada, o símbolo da panela «u» fica a piscar no display dos níveis de cozimento ⑪. Se, no entanto, for colocada uma panela sobre a zona de cozinhar de indução dentro de 10 minutos, esta reconhece a panela e acciona-se no nível ajustado. A alimentação de energia é, então, interrompida quando o recipiente for retirado da zona de cozinhar. Se forem colocadas panelas ou frigideiras menores sobre a zona de cozinhar com as quais o detector de panelas ainda se activa, só é transmitida a potência que estas necessitam.

Nível «Power»

Para a zona de cozinhar de indução, marcada com um P, pode ser conectado um nível «Power» adicional para um processo rápido de levar a fervura. A conexão e a desconexão são efectuadas ao carregar na tecla «Power» ⑨. Para o efeito, a zona de cozinhar de indução tem de ser activada e ligada. Através da função do nível «Power», a potência da zona de cozinhar de indução é aumentada no máx. durante 10 min. Isto é indicado com um «P» no display dos níveis de cozimento. A potência da zona de cozinhar de indução pertencente é limitada para este tempo. Isto é indicado no display dos níveis de cozimento através da troca permanente da indicação do nível de cozimento ajustado e do nível de cozimento limitado. Após a desactivação do nível «Power», a potência total da respectiva zona de cozinhar de indução fica novamente disponível.

Timer

Com o Timer, uma zona de cozinhar ligada é automaticamente desligada, após um tempo ajustado entre 01-99 minutos. Para isso, a zona de cozinhar desejada deve estar activada; o ponto de prontidão ⑫ acende-se. Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Em seguida, carregar na tecla do Timer ④. A indicação de tempo do Timer ⑤ mostra «00». Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, seleccionar um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo ⑥ da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozinhar ajustado pode ser modificado a qualquer momento. Activar a respectiva zona de cozinhar, carregar na tecla do Timer ④ e, com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑦/⑧, alterar o tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 30 segundos. Este sinal pode ser desligado carregando-se na tecla do Timer ④.

Caso deseje desligar o Timer antecipadamente, carregar na respectiva tecla da zona de cozinhar ⑩ e na tecla do Timer ④. Agora pode carregar na tecla «Menos» ⑦ ou carregar ao mesmo tempo na tecla «Menos» e «Mais» ⑦+⑧ para voltar o Timer ⑤ para «00».

O Timer também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activada. Neste caso, ao ajustar o Timer ④, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activada (o ponto de prontidão zona de cozinhar ⑫ não acende).

Dispositivo de desligamento automático

O tempo máximo de funcionamento de cada zona de cozinhar está limitado e pode ser consultado na tabela de tempos anexa. Assim que o dispositivo de desligamento automático tiver desligado o sistema de comando Touch-Control, aparece no display dos níveis de cozimento ⑪ um «0», respectivamente um «H» se houver calor residual. Se carregar na tecla LIG/DESL, o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se carregar em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas «Menos» e «Mais», isto não é aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de meio minuto (p. ex. por uma panela ou se o alimento deitar por fora da panela), o sistema de comando considera isto um caso de erro e desliga-se automaticamente. Se o accionamento das teclas perdurar, segue um sinal acústico permanente.

Tabela de tempos

LTF = limitação do tempo de funcionamento, indicação em horas

Nível de cozimento	LTF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. O que deve observar

2.1 Indicações importantes referentes à indução

2.1.1 Zonas de cozinhar de indução e panelas

A sua placa de cozinhar está equipada com zonas de cozinhar de indução. Isto se assinala através de uma alta eficiência na área de levantar fervura e na de continuação do cozimento. O calor é gerado directamente no fundo da panela, onde ele é necessário, sem perdas pela vitrocerâmica toda. Com isso, o consumo de energia é mais baixo do que no caso dos elementos habituais de aquecimento por irradiação.

A zona de cozinhar de vitrocerâmica não se aquece directamente, mas sim é aquecida somente pelo calor de retorno da panela. Este é indicado através do «H» aceso (indicação do calor residual) após o desligamento. Na zona de cozinhar de indução, o aquecimento ocorre através de uma bobina de indução instalada sob a vitrocerâmica e que gera um campo magnético. O campo magnético gera correntes parasitas no fundo magnetizável das panelas, o que aquece os mesmos.

Por esta razão, é impreterivelmente necessário o uso de panelas aptas para a indução - p.ex., de aço, de aço esmaltado ou de ferro fundido - para garantir um funcionamento perfeito. Não apropriadas são as panelas de aço-inox com fundos de cobre ou de alumínio, bem como recipientes de vidro. Ao comprar as respectivas panelas, observar sem falta se elas contêm a indicação «apta para a indução».

Ao cozinhar sobre um campo de indução apenas deve usar panelas e frigideiras com um fundo liso e submetido a rectificação plana. Se cozinhar em louça deformada que em parte não toque nas zonas de cozinhar, pode provocar danos na louça de cozinhar e na superfície vitrocerâmica devido ao sobreaquecimento.

2.1.2 Protecção contra o sobreaquecimento

A placa de cozinhar de indução está equipada com um dispositivo de protecção contra o sobreaquecimento que protege a electrónica contra danos. O dispositivo de protecção contra o sobreaquecimento funciona em várias etapas. Se a temperatura da placa de cozinhar aumentar muito, primeiramente é accionado o ventilador de dois estágios. Se isto não for suficiente, o nível «Power» é desactivado, então event. é reduzida a potência de cada uma das zonas de cozinhar ou totalmente desligada. Após o arrefecimento da placa de cozinhar, a potência total da mesma volta a ficar disponível.

P

2.1.3 Generalidades

Para conseguir a melhor transmissão de energia possível, use panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro.

Por favor consulte na tabela o diâmetro mínimo e máximo do fundo da panela para as zonas de cozinhar.

Zonas de cozinhar	Diâmetro do fundo da panela	
Diâmetro	mín.	máx.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Tape as panelas com uma tampa. Se não tapar a panela ou se não a tapar bem, desperdiça muita energia. Remover imediatamente alimentos que deitem por fora da panela.

Antes de cozinhar pela primeira vez, limpe a placa de cozinhar.

2.2 Indicações importantes

Atenção: As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, manter afastadas as crianças.

Evite que caiam objectos duros sobre a placa de cozinhar. O material é - sob determinadas condições - sensível a cargas mecânicas. Pancadas com objectos pontiagudos podem levar a rupturas da placa de cozinhar. Se - devido a um manejo descuidado - a placa vitrocerâmica indicar rupturas, rachaduras ou fissuras, pare de usá-la imediatamente e desconecte-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático da conexão do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica precisa de ser informado.

Objectos de metal como, p. ex., faca, garfo, colher e tampa não devem ser colocados sobre a placa de cozinhar, pois eles podem ficar quente.

Depois de ter usado a zona de cozinhar, ela precisa ser desligada através do Touch-Control - e não somente pelo detector de panelas - para evitar que a mesma seja ligada novamente de modo despropositado.

A placa vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de depósito! Não é permitido preparar alimentos em folhas de alumínio nem colocar recipientes de material sintético sobre as zonas de cozinhar quentes.

Nunca ligue as zonas de cozinhar sem que haja um panela com alimentos sobre as mesmas. Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.

Quando preparar alimentos com gordura ou óleo, não se afaste do local. O óleo sobreaquecido pode-se inflamar. Nunca deite água em gordura ou óleo a arder. Perigo de queimaduras! Tape as panelas para apagar o fogo e desligue a zona de cozinhar. Deixe as panelas arrefecer na zona de cozinhar.

Além disso, os cabos de conexão de aparelhos eléctricos - que estejam conectados, p. ex., em tomadas próximas da placa de cozinhar - não podem entrar em contacto com as zonas de cozinhar quentes.

A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com um aparelho de limpeza a vapor ou parecido!

Aviso: Tenha cuidado ao usar panelas de ebulição. As panelas de ebulição podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba do mesmo! Isso leva a danificações na panela e na zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!

3. Limpeza e conservação

Limpe sempre a placa de cozinhar já arrefecida após cada utilização. Mesmo pouca sujidade queima quando a placa for ligada novamente. Utilize apenas produtos de limpeza recomendados. Palha de aço, esponjas de limpeza e agentes de limpeza em pó arranham a placa. Spray para forno não é apropriado, porque é agressivo e danifica a placa de cozinhar

Sujidades leves

Remova sujidades leves com um pano húmido ou com água quente e detergente. Retirar restos de detergente com água fria. A seguir, secar muito bem a placa. Manchas causadas por água que deitou por fora da panela devem ser eliminadas com vinagre ou com limão, ou ainda com agente de descalcificação. Se um destes agentes cair na armação da placa, remova-o imediatamente com um pano molhado, para que não surjam pontos opacos.

Sujidades fortes

Remova sujidades fortes com «Sidol Especial para Aço-Inox», «Stahlfix» ou «Cerafix». Aplique o produto de limpeza, sem o diluir, com um papel de cozinha e esfregue. Deixe o produto agir. Em seguida, remova-o completamente com água fria e seque a placa de cozinhar. Produtos de limpeza que ficam sobre a placa de cozinhar podem danificá-la quando esta for novamente aquecida.

Para remover sujidades difíceis e incrustações da melhor maneira utilize um raspador para vidro Ⓒ. Estas espátulas podem ser adquiridas em lojas de artigos domésticos, de pintura ou de ferramentas caseiras, bem como no nosso Serviço de Assistência Técnica. Ao comprar a espátula, não compre uma com cabo de material sintético, uma vez que o material sintético fica colado na placa de cozinhar quente. Tenha cuidado ao utilizá-la. Perigo de lesão!

Alimentos que contêm açúcar podem danificar duradouramente a superfície vitrocerâmica, uma vez que a riscam depois de estarem secos. Para evitar tais danificações, remova estes alimentos imediatamente com a espátula para vidro enquanto que a placa ainda estiver quente Ⓓ, Ⓔ.

Alterações da cor da placa de cozinhar

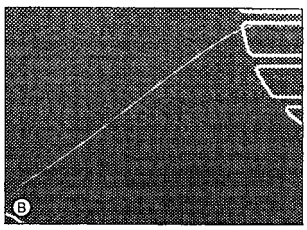
Elas não influenciam a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de alterações do material, mas sim de resíduos queimados não removidos.

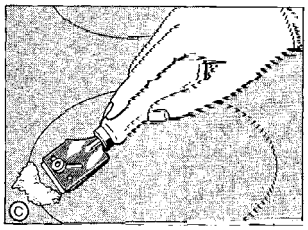
Manchas metálicas furta-cores Ⓖ surgem devido ao atrito do fundo da panela ou devido a produtos de limpeza não apropriados. Elas apenas podem ser removidas com muito custo com «Sidol Especial para Aço-Inox» ou «Stahlfix». Eventualmente, a limpeza tem que ser repetida várias vezes.

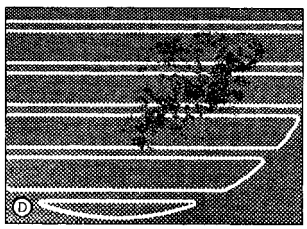
Adornos lixados Ⓗ. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e a fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

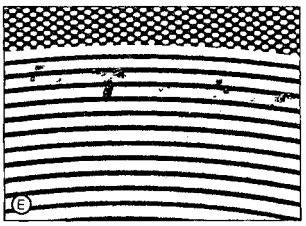
Se conservar adequadamente a sua placa de cozinhar, ela permanece bonita por mais tempo e a limpeza é mais fácil.

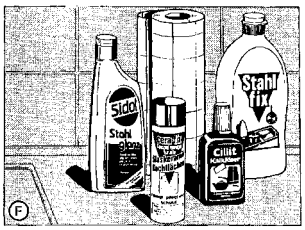
Para a conservação, recomendamos «Cerafix». A grande percentagem de silicone deste produto forma uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades permanecem sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. Importante, no entanto, é que este produto de conservação seja aplicado com regularidade.

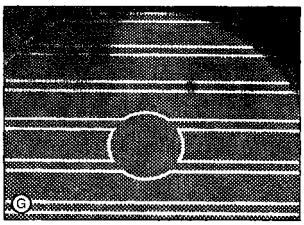


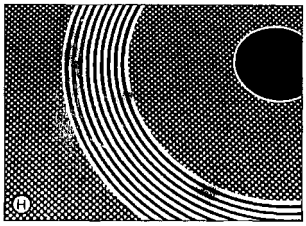








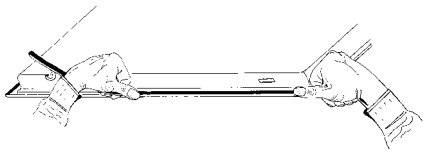




P

4. Montagem efectuada pelo técnico

4.1 Entalhe do balcão de serviço



Antes de instalar o aparelho, efectue todos os trabalhos de corte no móvel e no balcão de serviço e remova as aparas.

As medidas para o entalhe do balcão de serviço encontram-se no desenho cotado (ilustr. 1+2).

As superfícies de corte devem ser seladas com uma pintura protectora hidrófoba.

O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar têm que ser instalados de forma nivelada. Uma tensão da placa de cozinhar, provocada por um apoio desnivelado, aumenta o perigo de rupturas.

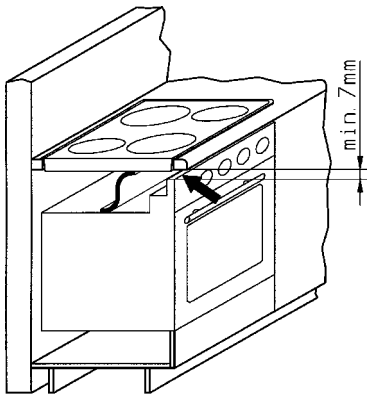
4.2 Instalação

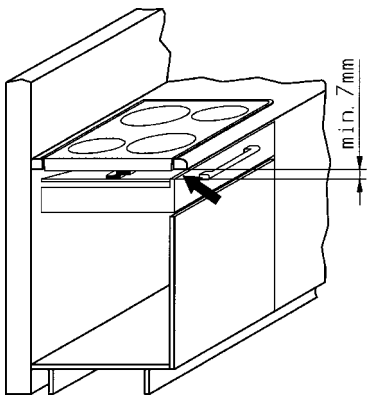
Antes da instalação, verifique se a vedação foi bem assente a toda a volta da placa de cozinhar.

Ao instalar a placa de vitrocerâmica num balcão de serviço com um revestimento de cerâmica ou algo parecido (azulejos), a vedação que se encontra à volta da placa de cozinhar tem que ser removida, e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço tem que ser efectuada com materiais de vedação sintéticos, como borracha à base de silicone resistente ao calor.

Atenção!

Se a placa de cozinhar estiver assentada sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), precisa ser assegurado que - através de uma protecção contra contacto - se torne impossível um contacto acidental da parte inferior da placa de cozinhar com estas outras partes. A protecção contra contacto só pode ser removível com ferramentas e precisa ser instalada a uma distância de no mínimo 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de conexão à rede não fique em contacto com esta última (ilustr. 4). A parte traseira do armário inferior precisa ser aberta nesta área para que haja uma circulação de ar. A ripa de través dianteira do móvel precisa ser removida para que haja uma abertura de passagem de ar por baixo do balcão de serviço, na largura toda do aparelho. A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha, respectivamente os aparelhos integráveis precisa ser escolhida de tal forma que fique garantida uma suficiente ventilação e evacuação do ar da indução. As aberturas para ventilação e evacuação do ar precisam ser separadas termicamente uma da outra através da blindagem juntamente fornecida. Com isso, é impedido o refluxo de ar aquecido para o lado da aspiração do ar frio. Atenção! A blindagem não deve cobrir as aberturas de ventilação e evacuação do ar. Se necessário, encurtá-la correspondentemente até o apoio do móvel ou do aparelho integrável. Evitar formação excessiva de calor na parte inferior, p.ex., causada por um forno sem ventilador de circulação axial.





As ripas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço deverão ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.

Posicionar cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e uni-la fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação (ilustr. 3). Apertar os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; nâo utilizar nenhuma chave com acumulador.

Verifique se o balcão de serviço e a placa de cozinhar ficam posicionados de forma nivelada. É necessário evitar a infiltração de líquidos em aparelhos eléctricos eventualmente integrados entre a borda da placa de cozinhar e o balcão de serviço ou entre o balcão de serviço e a parede. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação.

4.3 Conexão eléctrica (cargas conectadas)

(Cargas conectadas e denominação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções)

A conexão eléctrica tem que ser efectuada por um técnico autorizado que, ao realizá-la, deve estar ciente da montagem regulamentar correspondente aos regulamentos reconhecidos por lei (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc.). Tem que ser particularmente observado que estes regulamentos e os da empresa local de abastecimento de energia eléctrica sejam cumpridos na sua totalidade.

Na ocasião da instalação, deve ser conectado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Observe que a tensão de rede existente tem que estar de acordo com a indicada na placa de identificação do aparelho.

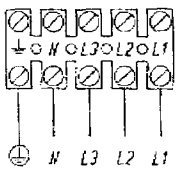
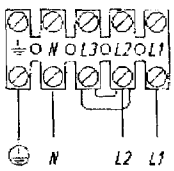
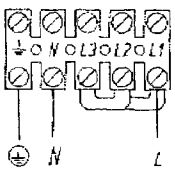
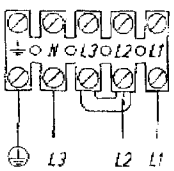
Para se efectuar a conexão, a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, tem que ser solta para se ter acesso ao terminal de conexão. Depois de efectuada a conexão, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de conexão com a braçadeira de segurança, para evitar tracção sobre o cabo.

A cablagem de conexão precisa no mínimo corresponder ao tipo H05 VV-F.

Tenha o cuidado de não assentar o comprimento não necessário do cabo de conexão na área de montagem da placa de cozinhar.

A posição para a passagem do cabo pode ser vista na ilustr. 4.

Possibilidades de conexão

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Trabalhos de Assistência

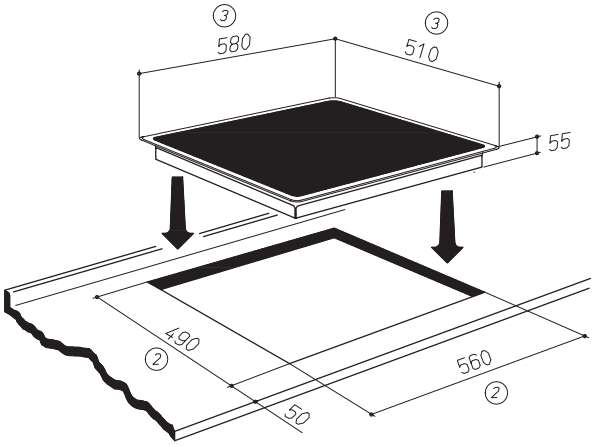
Para efectuar reparações, o aparelho tem que ser desligado da corrente eléctrica, ou seja, primeiro tem que ser aberto o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, informar sempre sobre o tipo e o número de fabrico. Os dados necessários podem ser consultados na placa de identificação ou na primeira página do manual de instruções. De cada vez que desmontar a placa vitrocerâmica integrável, a vedação tem que ser verificada e, se necessário, substituída.

P

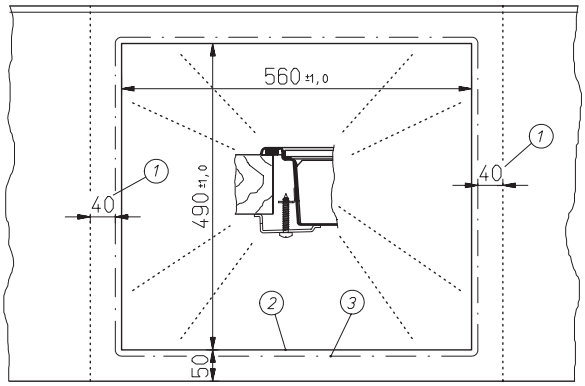
Tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58 ..

Ilustr. 1

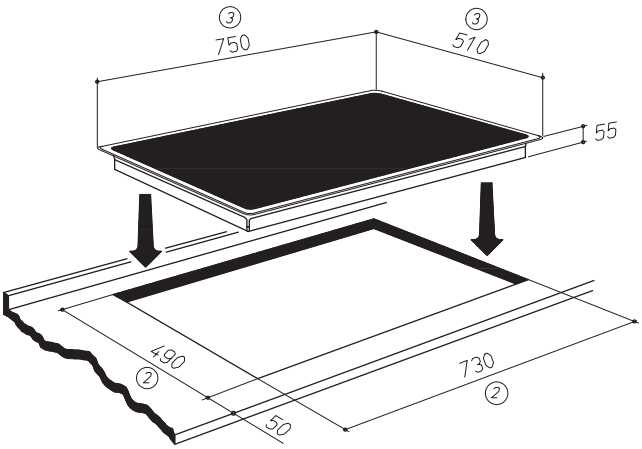


Ilustr. 2

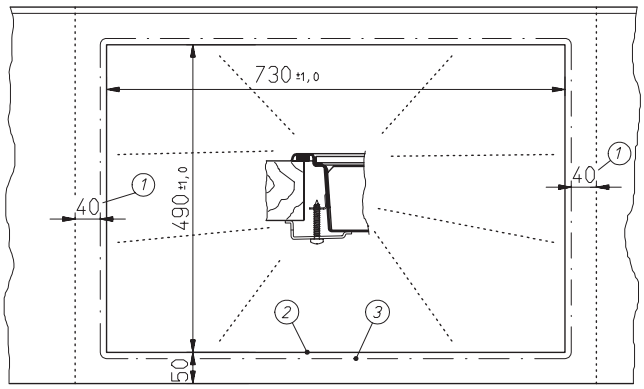


Tipo: .GKST 75 ..

Ilustr. 1

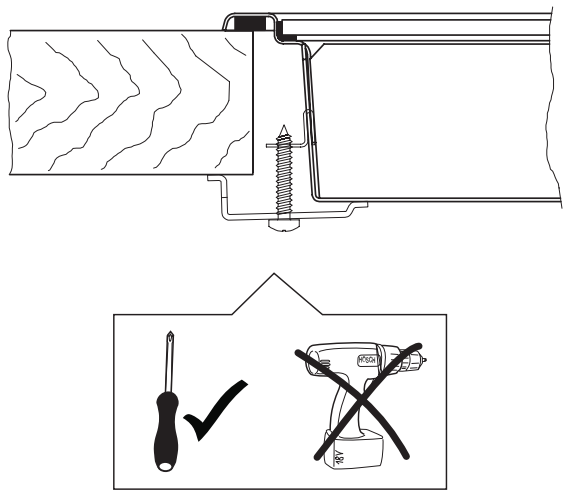


Ilustr. 2

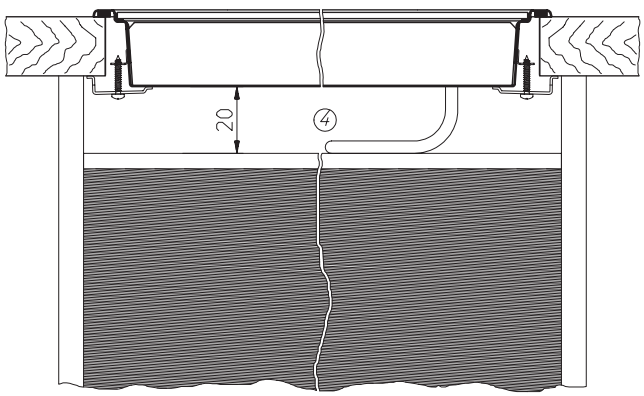


① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



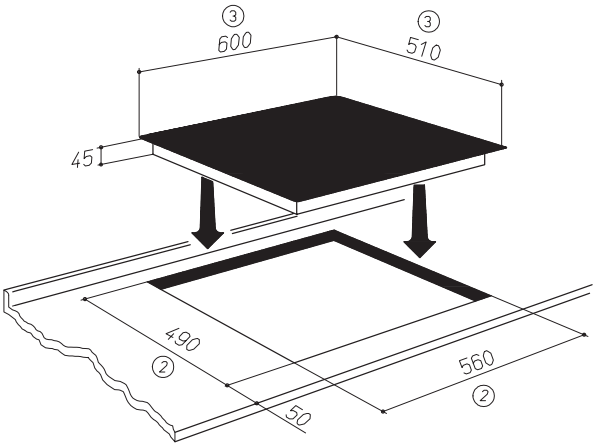
Ilustr. 4



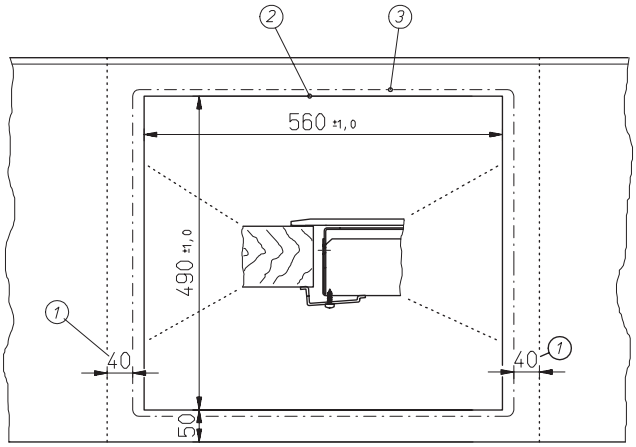
Tipos: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Tipo: FGKST 58 ..

Ilustr. 1

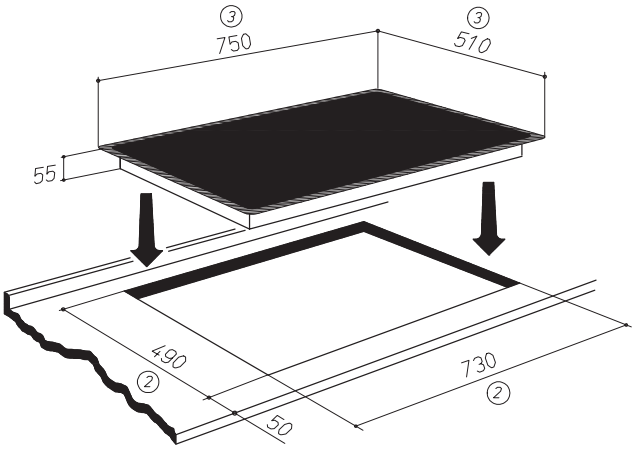


Ilustr. 2

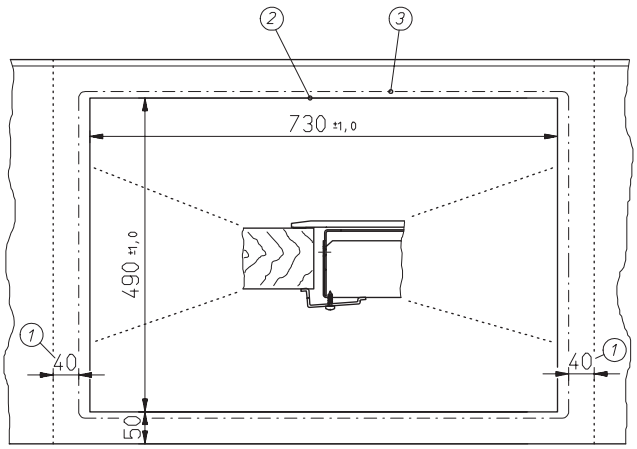


Tipo: FGKST 75 ..

Ilustr. 1

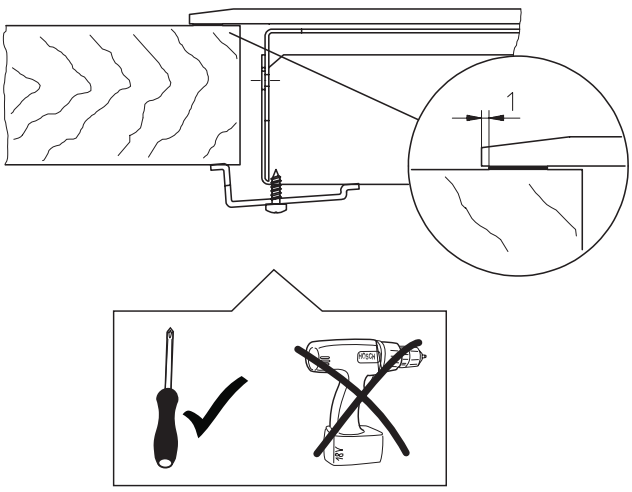


Ilustr. 2

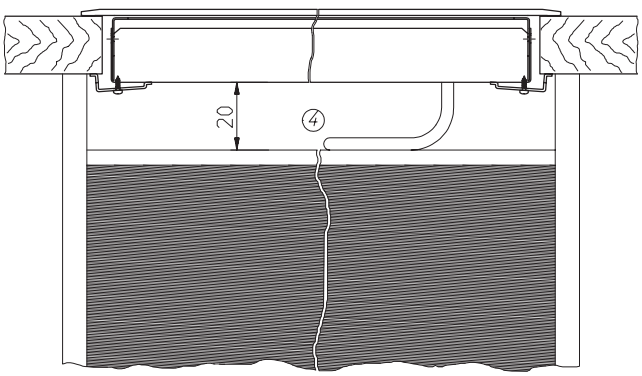


① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



Ilustr. 4



Αγοράσατε κεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής Touch-Control.

Για να μπορείτε να χαρείτε τη συσκευή σας για πολλά χρόνια, προσέξτε ιδιαίτερα τα κεφάλαια 2 και 3 στις παρούσες Οδηγίες Χρήσης.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορους τύπους πεδίων μαγειρέματος. Στην πινακίδα τύπου στο εξώφυλλο αυτών των οδηγιών μπορείτε να δείτε ποιο τύπο πεδίου μαγειρέματος έχετε εσείς.

Περιεχόμενα

1. Χειρισμός

1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος
1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touch-Control
1.3 Χειρισμός αφής Touch-Control

2. Τι πρέπει να προσέξετε

2.1 Σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την επαγωγή
2.1.1 Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και σκεύη μαγειρικής
2.1.2 Προστασία από υπερθέρμανση
2.1.3 Γενικά
2.2 Σημαντικές υποδείξεις

3. Καθάρισμα και περιποίηση

4. Συναρμολόγηση από τον ειδικό

4.1 Άνοιγμα πάγκου εργασίας
4.2 Εντοιχισμός
4.3 Ηλεκτρική σύνδεση
4.4 Εργασίες σέρβις

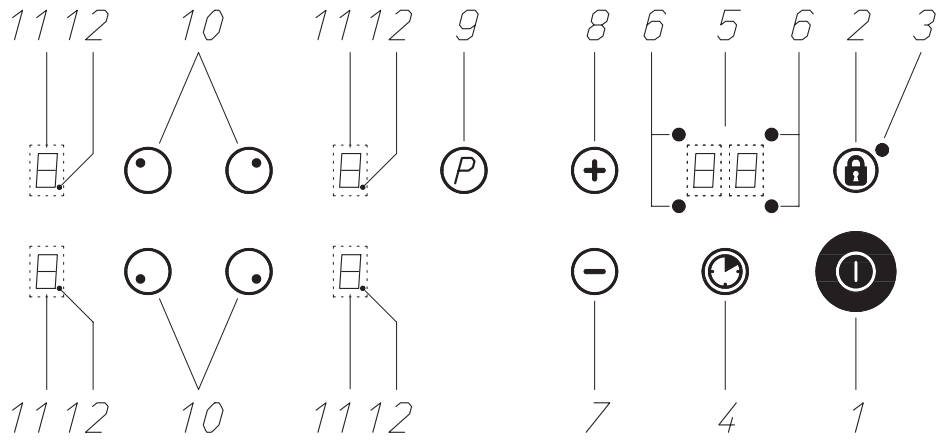
1. Χειρισμός

1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης ισχύουν για τους τύπους: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touchcontrol

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο (παροχή ρεύματος), το σύστημα διεύθυνσης κάνει αρχικά έναν αυτοέλεγχο ο οποίος τελειώνει όταν ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.



① Πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης (σύστημα διεύθυνσης)
② Πλήκτρο ασφάλισης
③ Λυχνία ελέγχου ασφάλισης (σύστημα διεύθυνσης)
④ Λυχνία ελέγχου ρολογιού
⑤ Ένδειξη ρολογιού
⑥ Λυχνία ελέγχου ρολογιού
⑦ Πλήκτρο Μείον
⑧ Πλήκτρο Συν
⑨ Πλήκτρο δύο κύκλων
⑩ Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος
⑪ Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος
⑫ Σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος (ανάβει: η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να λειτουργήσει)

1.3 Χειρισμός αφής Touch-Control

Κάθε φορά που ενεργοποιείται ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα ακουστικό σήμα που επιβεβαιώνει την ενεργοποίησή του.

Με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ① ενεργοποιείται το σύστημα διεύθυνσης. Σε όλες τις ενδείξεις της βαθμίδας μαγειρέματος ⑪ ανάβει ένα **«0»** και αναβοσβήνει το σήμα ετοιμότητας (τελεία) της ζώνης μαγειρέματος ⑫. Η περαιτέρω ενεργοποίηση πρέπει πλέον να γίνει μέσα στα επόμενα **δέκα δευτερόλεπτα**, γιατί αλλιώς το σύστημα διεύθυνσης απενεργοποιείται και πάλι αυτομάτως.

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο ⑩ της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Το εκάστοτε σύμβολο ετοιμότητας ⑫ της ενεργοποιημένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑦/⑧ επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1-9. Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί οποιαδήποτε στιγμή όταν είναι ενεργοποιημένη να απενεργοποιηθεί. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει ενεργοποιηθεί, το σύμβολο ετοιμότητας για τη ζώνη μαγειρέματος ⑫ ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ⑦ μπορείτε να χαμηλώσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος μέχρι το «0» ή πατώντας συγχρόνως τα πλήκτρα Μείον και Συν ⑦/⑧ να τη σβήσετε απευθείας.

Γενικά, όλο το σύστημα διεύθυνσης μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ①.

Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης ② μπλοκάρονται όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης, ώστε να μην πατηθούν κατά λάθος. Η λυχνία ελέγχου ③ ανάβει. Πατώντας ξανά το πλήκτρο ασφάλισης ② η κατάσταση αυτή αναιρείται.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας εμφανίζεται με ένα «H» που ανάβει στην εκάστοτε αντίστοιχη ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ⑪.

Αναγνώριση σκεύους

Ένα πλεονέκτημα της επαγωγικής θέρμανσης είναι η αναγνώριση σκεύους. Αν στην εστία μαγειρέματος υπάρχει κάποιο πολύ μικρό σκεύος ή κανένα, δεν γίνεται μεταφορά ενέργειας. Όταν η ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιηθεί, αναβοσβήνει η ένδειξη σκεύους «u» στην ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ⑪. Αν τώρα μέσα σε 10 λεπτά τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επαγωγική εστία μαγειρέματος, αυτή αναγνωρίζει το σκεύος κι ενεργοποιείται στη ρυθμισμένη βαθμίδα. Η μετάδοση ενέργειας διακόπτεται και σε περίπτωση που πάρετε το σκεύος από την εστία. Αν στην εστία μαγειρέματος τοποθετηθούν μικρά σκεύη ή τηγάνια, στα οποία όμως ακόμη ενεργοποιείται η αναγνώριση σκεύους, δίνεται μόνο τόση ισχύς όση χρειάζονται αυτά.

Βαθμίδα Power (ισχύος)

Για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος που φέρει το σήμα P, μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον βαθμίδα ισχύος για τη γρήγορη έναρξη βρασμού. Η ενεργοποίηση και απενεργοποίηση γίνεται πατώντας το πλήκτρο Power ⑨. Η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος πρέπει να ενεργοποιηθεί. Με τη λειτουργία της βαθμίδας Power, η ισχύς της επαγωγικής ζώνης μαγειρέματος αυξάνεται για το πολύ 10 λεπτά. Αυτό δείχνει το «P» που εμφανίζεται στην ένδειξη της βαθμίδας μαγειρέματος. Η ισχύς της αντίστοιχης επαγωγικής ζώνης μαγειρέματος περιορίζεται για αυτό το χρόνο. Αυτό εμφανίζεται στην ένδειξη της βαθμίδας μαγειρέματος με τη συνεχή εναλλαγή ανάμεσα στη βαθμίδα μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί και στην περιορισμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Μετά την απενεργοποίηση της βαθμίδας Power η αντίστοιχη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μπορεί να έχει πάλι την πλήρη ισχύ της.

Ρολόι

Με το ρολόι απενεργοποιείται αυτομάτως μία ζώνη μαγειρέματος μετά το ρυθμισμένο χρόνο 01-99 λεπτών. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, το σύμβολο ετοιμότητας ⑫ ανάβει. Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑦/⑧ επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1–9. Μετά πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ④. Η ένδειξη ρολογιού ⑤ δείχνει «00». Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑦/⑧ επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος 01-99 λεπτά. Η λυχνία ελέγχου ⑥ της ρυθμισμένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Η ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή. Ενεργοποιείστε την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ④ και με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑦/⑧ αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος.

Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτομάτως και για 30 δευτερόλεπτα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας το πλήκτρο του ρολογιού ④.

Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε το ρολόι πρόωρα, πατήστε το πλήκτρο της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος ⑩ και το πλήκτρο ρολογιού ④. Τώρα μπορείτε με το πλήκτρο Μείον ⑦ ή πατώντας συγχρόνως το πλήκτρο Μείον και Συν ⑦+⑧ να ρυθμίσετε το ρολόι ⑤ στο «00».

Το ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και χωρίς να είναι ενεργή κάποια ζώνη μαγειρέματος π.χ. ως ρολόι για το βράσιμο αυγών. Τότε όταν ρυθμίζετε το ρολόι ④ δεν πρέπει να είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος (το σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος ⑫ δεν ανάβει).

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας κάθε ζώνης μαγειρέματος είναι περιορισμένη και μπορείτε να την δείτε στο συνημμένο Πίνακα χρόνων. Όταν η εγκατάσταση ασφαλείας έχει απενεργοποιήσει το σύστημα διεύθυνσης Touchcontrol, στην ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ⑪ εμφανίζεται ένα «0» ή ένα «H» αν υπάρχει ακόμη υπολειπόμενη θερμότητα. Πατώντας το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης, το σύστημα διεύθυνσης είναι πάλι έτοιμο προς λειτουργία.

Αν πατηθούν περισσότερα από ένα πλήκτρα ταυτοχρόνως, εκτός από τα πλήκτρα Μείον και Συν, το σύστημα διεύθυνσης δεν θεωρεί ότι ισχύει η ενεργοποίησή τους. Αν ένα ή περισσότερα πλήκτρα ενεργοποιηθούν για περισσότερο από μισό λεπτό, είτε από υπερχείλιση είτε από κάποιο σκεύος, τότε το σύστημα διεύθυνσης θεωρεί ότι πρόκειται για σφάλμα και απενεργοποιείται αυτομάτως. Σε περίπτωση που η ενεργοποίηση των πλήκτρων συνεχίζεται, ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.

Πίνακας χρόνων

ΠΕΔΙΑΛ = Περιορισμός διάρκειας λειτουργίας, τιμές σε ώρες

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΠΕΔΙΑΛ (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Τι πρέπει να προσέξετε

2.1 Σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την επαγωγή

2.1.1 Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και σκεύη μαγειρικής

Το πεδίο μαγειρέματος που έχετε, είναι εξοπλισμένο με επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χαρακτηρίζεται από μια μεγάλη αποτελεσματικότητα όσον αφορά την έναρξη βρασμού αλλά και το περαιτέρω μαγείρεμα. Η θερμότητα παράγεται απευθείας στον πάτο του σκεύους, εκεί δηλαδή που χρειάζεται, χωρίς καμία απώλεια από το κεραμικό υλικό. Έτσι η κατανάλωση ενέργειας είναι μικρότερη από ό,τι στα συνήθη θερμαντικά σώματα ακτινοβολίας.

Η κεραμική εστία μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας, αλλά μόνο από την επιστρεφόμενη θερμότητα του σκεύους. Αυτό φαίνεται μετά την απενεργοποίηση καθώς ανάβει ένα «H» στην ένδειξη (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος η θέρμανση γίνεται μέσω ενός επαγωγικού πηνίου που είναι τοποθετημένο κάτω από την κεραμική επιφάνεια και που παράγει ένα μαγνητικό πεδίο. Το μαγνητικό πεδίο παράγει δινορεύματα στο μαγνητιζόμενο πάτο του σκεύους μαγειρικής, τα οποία θερμαίνουν τον πάτο του σκεύους.

Γι' αυτό το λόγο, τα σκεύη μαγειρικής πρέπει οπωσδήποτε να είναι κατάλληλα για την επαγωγική λειτουργία, να είναι δηλ. από χάλυβα, εμαγιέ ή χυτοσίδηρο, ώστε να διασφαλίζεται η άψογη λειτουργία της συσκευής. Αντιθέτως, ακατάλληλα είναι τα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα με πάτο από χαλκό ή αλουμίνιο καθώς και τα γυάλινα σκεύη. Προσέξτε όταν αγοράζετε ανάλογα σκεύη μαγειρικής να υπάρχει πάντα η υπόδειξη «κατάλληλα για επαγωγή».

Κατά το μαγείρεμα σε επαγωγικό πεδίο θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδο και λείο πάτο. Το μαγείρεμα και τηγάνισμα σε παραμορφωμένα σκεύη που εν μέρει δεν αγγίζουν τις ζώνες μαγειρέματος, μπορεί λόγω υπερθέρμανσης να προκαλέσει ζημίες στα σκεύη μαγειρικής και στην κεραμική επιφάνεια.

2.1.2 Προστασία από υπερθέρμανση

Το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος έχει ένα ενσωματωμένο σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση που προφυλάσσει το ηλεκτρονικό σύστημα από βλάβες. Το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση λειτουργεί σε πολλές βαθμίδες. Αν η θερμοκρασία στο πεδίο μαγειρέματος αυξηθεί πολύ, ενεργοποιείται αρχικά ο διβάθμιος ανεμιστήρας. Αν αυτό δεν επαρκεί, απενεργοποιείται η βαθμίδα Power, μετά μειώνεται ή και σταματά πλήρως η ισχύς άλλων εστιών μαγειρέματος που ενδεχομένως λειτουργούν. Αφού κρυώσει το πεδίο μαγειρέματος, επανέρχεται πάλι η πλήρης ικανότητα ισχύος.

2.1.3 Γενικά

Η καλύτερη μετάδοση ενέργειας επιτυγχάνεται όταν το σκεύος και η ζώνη μαγειρέματος έχουν το ίδιο μέγεθος.

Δείτε την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο του πάτου του σκεύους στον πίνακα.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος πάτου σκεύους	
Διάμετρος	Ελάχιστη	Μέγιστη
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Κλείνετε τα σκεύη με ένα καπάκι. Όταν τα σκεύη δεν έχουν καπάκι ή το καπάκι δεν είναι καλά κλειστό, χάνεται πάρα πολλή ενέργεια. Αν πάνω στην επιφάνεια πέσουν φαγητά πρέπει να τα καθαρίσετε αμέσως.

Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε το πεδίο μαγειρέματος.

2.2 Σημαντικές υποδείξεις

Προσοχή: Οι επιφάνειες στις εστίες θέρμανσης και μαγειρέματος ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό το λόγο τα μικρά παιδιά γενικώς δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

Προσπαθείτε να μην πέφτουν σκληρά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Το υλικό είναι υπό ορισμένες συνθήκες ευαίσθητο σε μηχανικές επιβαρύνσεις. Τα μικρά χτυπήματα μπορεί να οδηγήσουν σε σπάσιμο του πεδίου μαγειρέματος. Σε περίπτωση που εξαιτίας κακής χρήσης, η κεραμική πλάκα έχει σκιστεί, ραγίσει ή σπάσει, πρέπει να απενεργοποιηθεί αμέσως και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο. Για να την αποσυνδέσετε, κατεβάστε το διακόπτη προστασίας για τη σύνδεση της κουζίνας στον πίνακα με τις ασφάλειες. Ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αντικείμενα από μέταλλο, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια, γιατί μπορεί να ζεσταθούν.

Μετά τη χρήση απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος από το Touch-Control και όχι μόνο από το σύστημα αναγνώρισης σκεύους, για να μην ενεργοποιηθεί ξανά τυχαία.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν επιφάνεια εναπόθεσης αντικειμένων! Δεν επιτρέπεται η ετοιμασία φαγητών σε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος.

Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τις ζώνες μαγειρέματος χωρίς να έχετε τοποθετήσει επάνω τους το σκεύος με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε. Μην τοποθετείτε ακριβώς κάτω από το πεδίο μαγειρέματος εύφλεκτα ή αναφλέξιμα αντικείμενα ή αντικείμενα που μπορούν να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας.

Μην απομακρύνεστε όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίπη ή λάδια. Τα λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορεί να αναφλεχθούν. Μη ρίχνετε ποτέ νερό, για να σβήσετε λίπη ή λάδια που έχουν πιάσει φωτιά. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κλείστε το σκεύος, για να σβήσει η φωτιά και απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Αφήστε τα σκεύη να κρυώσουν πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Εκτός αυτού, δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τις ζεστές ζώνες μαγειρέματος τα καλώδια από ηλεκτρικές συσκευές που είναι για παράδειγμα σε ρευματοδότες κοντά στο πεδίο μαγειρέματος.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί με συσκευή καθαρισμού με ατμό ή κάτι παρόμοιο!

Προειδοποίηση: Προσοχή κατά τη χρήση του ειδικού σκεύους για μπαιν-μαρί. Στα σκεύη μπαιν-μαρί μπορεί να 'σωθεί' το νερό χωρίς να το παρατηρήσετε προκαλώντας στη συνέχεια ζημίες και στο σκεύος και στο πεδίο μαγειρέματος! Σε αυτή την περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

3. Καθάρισμα και περιποίηση

Καθαρίζετε το πεδίο μαγειρέματος αφού κρυώσει μετά από κάθε χρήση. Ακόμη και οι μικρές ακαθαρσίες θα καούν την επόμενη φορά που θα ενεργοποιηθεί το πεδίο. Χρησιμοποιείτε μόνο τα μέσα καθαρισμού που συνιστούνται. Τα συρματάκια, τα σφουγγάρια και τα απορρυπαντικά σε μορφή σκόνης χαράζουν την επιφάνεια. Τα σπρέι καθαρισμού φούρνων δεν είναι κατάλληλα, γιατί είναι επιθετικά και καταστρέφουν την επιφάνεια μαγειρέματος.

Μικρές ακαθαρσίες

Καθαρίζετε τις μικρές ακαθαρσίες με ένα υγρό πανί ή με ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλένετε τα κατάλοιπα του απορρυπαντικού με κρύο νερό και μετά στεγνώνετε καλά την επιφάνεια. Λεκέδες από νερό που δημιουργήθηκαν από υπερχείλιση νερού, καθαρίζονται με ξύδι ή λεμόνι ή με διαλυτικά για ασβέστη. Αν ακουμπήσατε κατά λάθος στο πλαίσιο ένα από αυτά τα καθαριστικά, τρίψτε αμέσως το σημείο με ένα βρεγμένο πανί, αλλιώς δημιουργούνται θαμπά σημεία.

Δύσκολες ακαθαρσίες

Καθαρίζετε τις δύσκολες ακαθαρσίες με «Sidol Ειδικό για Ανοξείδωτο Χάλυβα», «Stahlfix» ή «Cerafix». Βάλτε το καθαριστικό αδιάλυτο σε ένα χαρτί από ρολό κουζίνας και τρίψτε το. Αφήστε το να ενεργήσει, ξεπλύνετέ το μετά καλά με κρύο νερό και σκουπίστε το πεδίο μαγειρέματος. Μέσα καθαρισμού που έχουν μείνει πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να αφήσουν σημάδια όταν ζεσταθεί ξανά η επιφάνεια.

Δύσκολες ακαθαρσίες και κρούστες καθαρίζονται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού Ⓒ. Ξύστρες γυαλιού θα βρείτε σε καταστήματα με είδη οικιακής χρήσης ή με κατασκευαστικά υλικά ή μέσω της υπηρεσίας μας εξυπηρέτησης πελατών. Κατά την αγορά σας προσέξτε τη λαβή. Δεν πρέπει να είναι από συνθετικό υλικό, γιατί τα συνθετικά κολλούν στη ζεστή επιφάνεια μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την με προσοχή γιατί υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να τραυματιστείτε!

Τρόφιμα με περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορεί με τον καιρό να χαλάσουν την κεραμική επιφάνεια, γιατί όταν στεγνώνουν χαράζουν την επιφάνεια. Για να αποφύγετε τέτοιου είδους ζημιές στην επιφάνεια καθαρίζετέ την αμέσως όσο ακόμη είναι ζεστή με την ξύστρα γυαλιού Ⓓ, Ⓔ.

Αλλαγές χρώματος του πεδίου μαγειρέματος

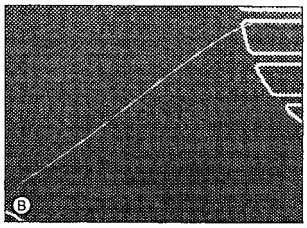
Δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού. Δεν πρόκειται για αλλαγές του υλικού αλλά για κατάλοιπα που δεν καθαρίστηκαν και κάηκαν.

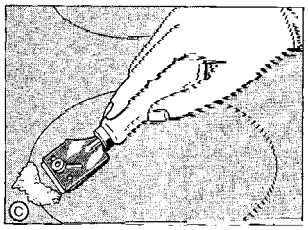
Μεταλλικοί θαμποί αποχρωματισμοί Ⓖ δημιουργούνται επειδή ο πάτος του σκεύους τρίβει την επιφάνεια ή επειδή χρησιμοποιήθηκαν ακατάλληλα μέσα καθαρισμού. Βγαίνουν με πολύ κόπο με «Sidol Ειδικό για Ανοξείδωτο Χάλυβα» ή «Stahlfix». Ενδεχομένως θα πρέπει να επαναλάβετε πολλές φορές το καθάρισμα.

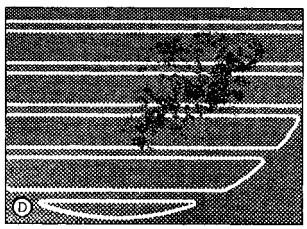
Τριμμένο ντεκόρ Ⓗ. Με τη χρήση επιθετικών μέσων καθαρισμού και σκευών με τραχύ πάτο το ντεκόρ με τον καιρό τρίβεται και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες.

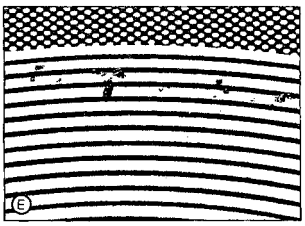
Με τη σωστή περιποίηση του πεδίου μαγειρέματος, η συσκευή σας θα παραμείνει όμορφη και θα καθαρίζεται πιο εύκολα.

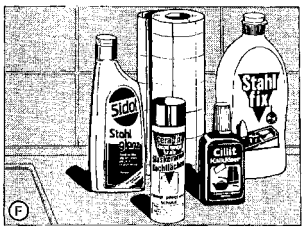
Για την περιποίηση σας συνιστούμε «Cerafix». Η μεγάλη περιεκτικότητα αυτού του μέσου σε σιλικόνη δημιουργεί ένα προστατευτικό στρώμα που δεν αφήνει να μείνουν το νερό και οι ακαθαρσίες. Όλες οι ακαθαρσίες παραμένουν πάνω στο στρώμα και καθαρίζονται πολύ πιο εύκολα. Η τακτική περιποίηση επομένως έχει μεγάλη σημασία.

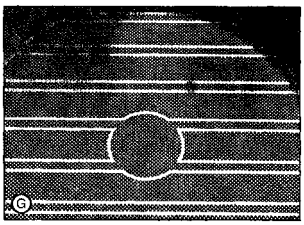


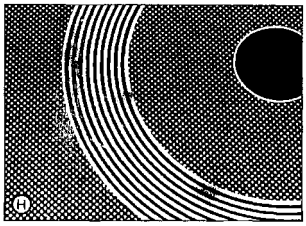










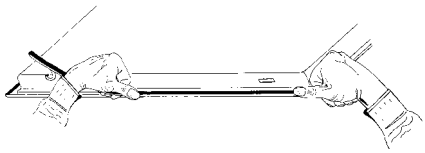


GR

4. Συναρμολόγηση από τον ειδικό

4.1 Άνοιγμα πάγκου εργασίας

Κάνετε όλες τις εργασίες κοπής των επίπλων και του πάγκου εργασίας πριν τοποθετήσετε τις συσκευές και καθαρίστε τα ροκανίδια.



Οι διαστάσεις του ανοίγματος του πάγκου εργασίας αναφέρονται στο σχεδιάγραμμα (εικ. 1+2).

Οι επιφάνειες τομής πρέπει να σφραγιστούν με ένα αδιάβροχο προστατευτικό στρώμα.

Ο πάγκος εργασίας και επομένως και η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει οπωσδήποτε να εντοιχιστούν οριζόντια. Αν η επιφάνεια μαγειρέματος τοποθετηθεί στραβά, θα τεντωθεί πολύ και υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να σπάσει.

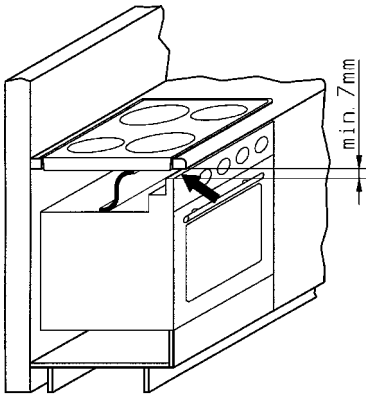
4.2 Εντοιχισμός

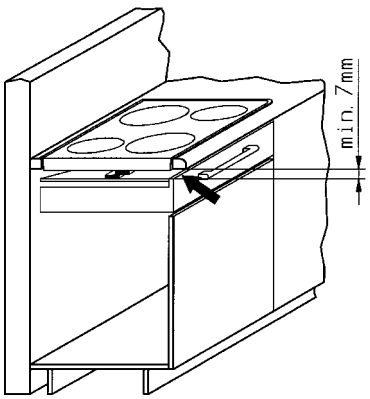
Πριν τον εντοιχισμό, βεβαιωθείτε ότι η περιμετρική στεγάνωση του πεδίου μαγειρέματος δεν έχει κενά.

Αν το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος τοποθετηθεί σε πάγκο εργασίας με κεραμική ή παρόμοια επικάλυψη (πλακάκια), πρέπει να αφαιρεθεί η μόνωση που υπάρχει στο πεδίο μαγειρέματος και η μόνωση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του πάγκου εργασίας να γίνει με ελαστικά υλικά στεγανοποίησης, όπως ανθεκτικό στη θερμότητα ελαστικό σιλικόνης.

Προσοχή!

Αν το πεδίο μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από έπιπλα (πλαϊνά τοιχώματα, ντουλάπια κλπ.), τότε πρέπει να υπάρχει ένα προστατευτικό επαφής έτσι ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να αγγίξει κανείς κατά λάθος την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος. Το προστατευτικό επαφής πρέπει να μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με εργαλεία και να τοποθετηθεί σε μια ελάχιστη απόσταση 20 χλστ. από την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος, έτσι ώστε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να μην αγγίζει την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος (εικ. 4). Η πίσω πλευρά του ντουλαπιού κάτω από τη συσκευή πρέπει να είναι ανοικτή σε αυτό το σημείο, για να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα. Το μπροστινό εγκάρσιο δοκάρι του επίπλου πρέπει να βγει, ώστε να δημιουργηθεί ένα άνοιγμα αερισμού κάτω από τον πάγκο εργασίας σε όλο το πλάτος της συσκευής. Η απόσταση ανάμεσα στο επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος και στο έπιπλο κουζίνας ή στις εντοιχιζόμενες συσκευές πρέπει να επιλεγεί με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός κι εξαερισμός της επαγωγής. Τα ανοίγματα αερισμού κι εξαερισμού πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ τους με τη θωράκιση που παραδίδεται με τη συσκευή. Έτσι εμποδίζεται η επιστροφή του ζεστού αέρα προς την πλευρά αναρρόφησης του κρύου αέρα. Προσοχή! Η θωράκιση δεν επιτρέπεται να καλύπτει τα ανοίγματα αερισμού κι εξαερισμού, αν χρειάζεται κόψτε την ανάλογα με το έπιπλο ή την εντοιχιζόμενη συσκευή. Πρέπει να αποφεύγεται η υπερβολική θέρμανση από κάτω, π.χ. από κάποιο φούρνο χωρίς ανεμιστήρα εγκάρσιας ροής.





Αν υπάρχουν τραβέρσες κάτω από τον πάγκο εργασίας πρέπει να βγουν τουλάχιστον από την περιοχή του ανοίγματος του πάγκου εργασίας.

Τοποθετήστε το πεδίο μαγειρέματος προσεκτικά στο άνοιγμα και συνδέστε το σταθερά με τον πάγκο εργασίας με τα ανάλογα στοιχεία στερέωσης (εικ. 3). Σφίξτε τις βίδες μόνο με κατσαβίδι με το χέρι. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.

Προσέξτε ο πάγκος εργασίας και το πεδίο μαγειρέματος να είναι σε οριζόντια θέση. Πρέπει ανάμεσα στην άκρη του πεδίου μαγειρέματος και τον πάγκο εργασίας ή ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τον τοίχο να μην υπάρχει δυνατότητα να τρέξουν υγρά σε ηλεκτρικές συσκευές που ενδεχομένως είναι εντοιχισμένες από κάτω. Τοποθετήστε προφίλ στεγανοποίησης, μονωτικές ταινίες ή μονωτικά υλικά.

4.3 Ηλεκτρική σύνδεση (τιμές σύνδεσης)

(Τιμές σύνδεσης και ονομασία μοντέλου: βλέπε εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης)

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό ο οποίος πρέπει να ελέγξει αν ο εντοιχισμός έγινε σύμφωνα με τις νομικές προδιαγραφές (π.χ. στη Γερμανία VDE). Πρέπει να προσέξει ιδιαίτερα ότι θα τηρηθούν πλήρως αυτές οι προδιαγραφές καθώς και οι προδιαγραφές της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.

Πριν από την ηλεκτρική συσκευή πρέπει να συνδεθεί μια εγκατάσταση διαχωρισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ. Προσέξτε, η υπάρχουσα τάση δικτύου να συμφωνεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.

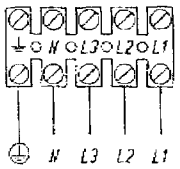
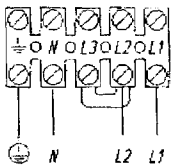
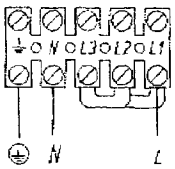
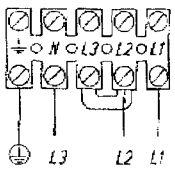
Στο τέλος πρέπει να ανοίξετε το καπάκι του διακόπτη στην κάτω πλευρά της συσκευής, για να φτάσετε στον ακροδέκτη σύνδεσης. Μετά τη σύνδεση στερεώστε πάλι το καπάκι και ασφαλίστε το καλώδιο σύνδεσης με το σφικτήρα του φέροντος στοιχείου.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντιστοιχεί τουλάχιστον στον τύπο H05 VV-F.

Προσέξτε ώστε το μήκος του καλωδίου σύνδεσης που περισσεύει να μην βρίσκεται στην περιοχή εντοιχισμού του πεδίου μαγειρέματος.

Ο τρόπος που θα περάσει το καλώδιο φαίνεται στην εικ. 4.

Δυνατότητες σύνδεσης

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Εργασίες σέρβις

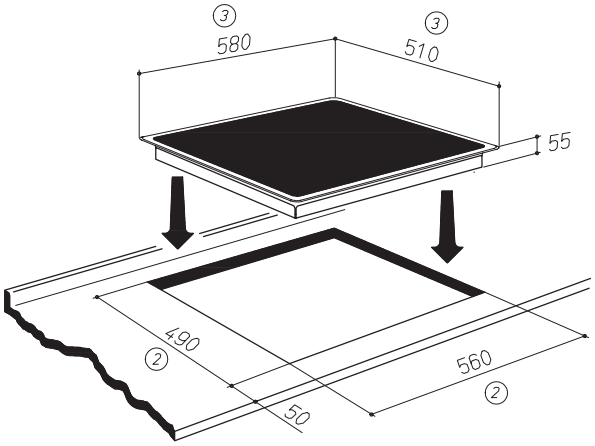
Σε περίπτωση επισκευής, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα, δηλ. πρέπει πρώτα να ανοιχτεί η εγκατάσταση διαχωρισμού. Σε περίπτωση που καλείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε πάντα τον τύπο της συσκευής και τον αριθμό εργοστασίου. Θα βρείτε τα απαιτούμενα στοιχεία στην πινακίδα τύπου ή στο εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης. Κάθε φορά που βγάζετε την εντοιχισμένη κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να ελέγχετε τη στεγανοποίησή της και ενδεχομένως να την αντικαθιστάτε.

GR

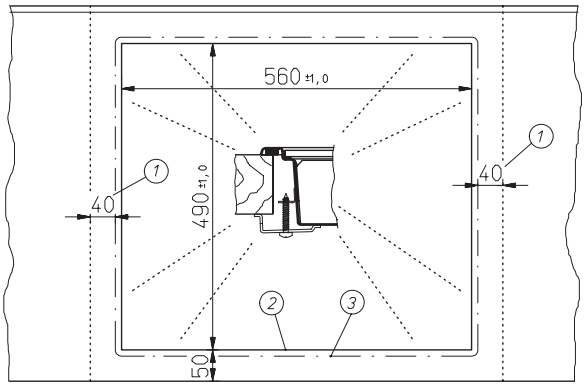
Τύποι: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Τύπος: .GKST 58 ..

Εικ. 1

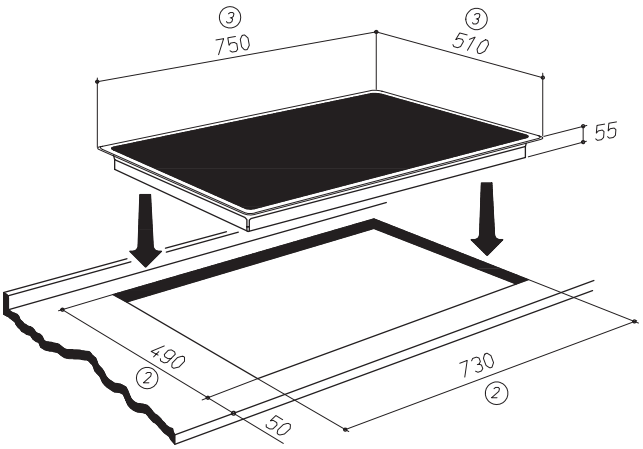


Εικ. 2

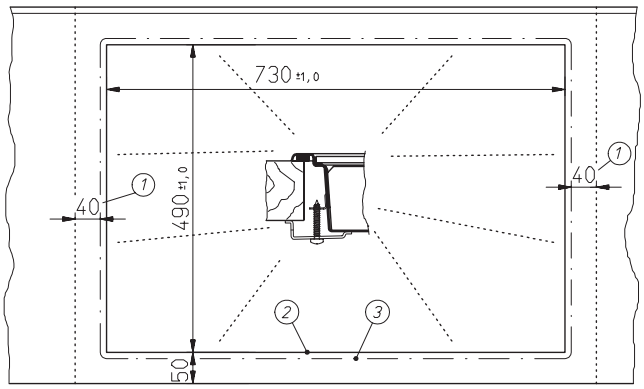


Τύπος: .GKST 75 ..

Εικ. 1

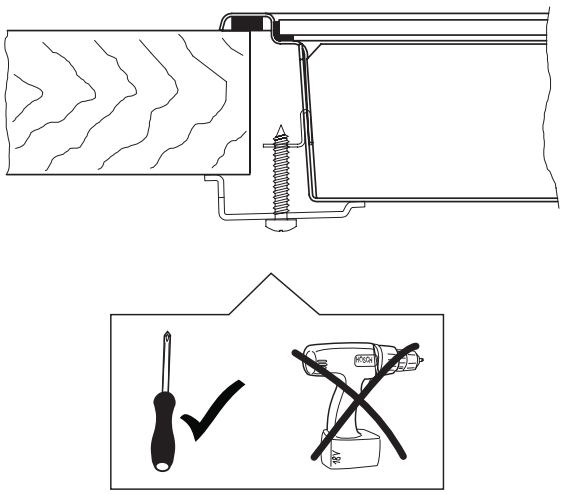


Εικ. 2

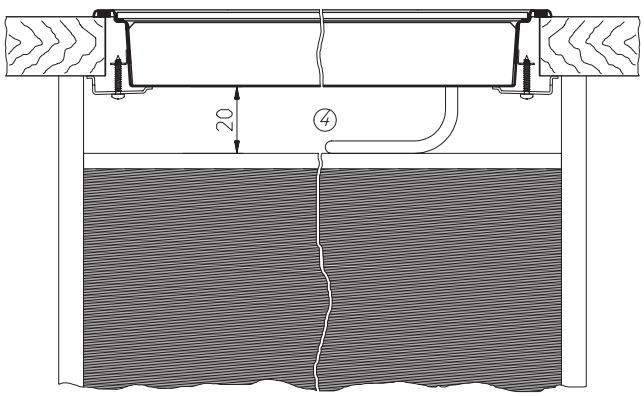


① Ελάχιστες αποστάσεις από διπλανούς τοίχους
② Διαστάσεις ξακρίσματος
③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

Εικ. 3



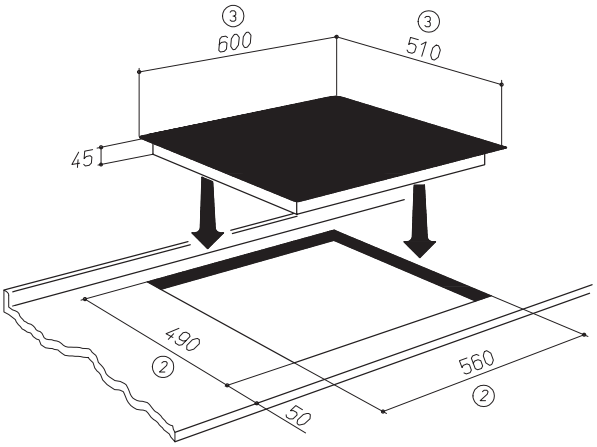
Εικ. 4



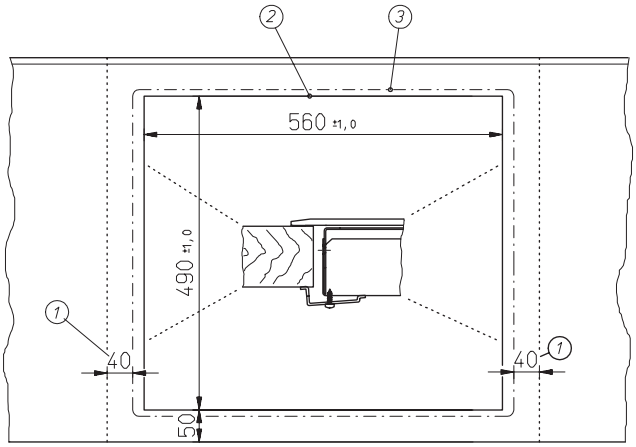
Τύποι: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Τύπος: FGKST 58 ..

Εικ. 1

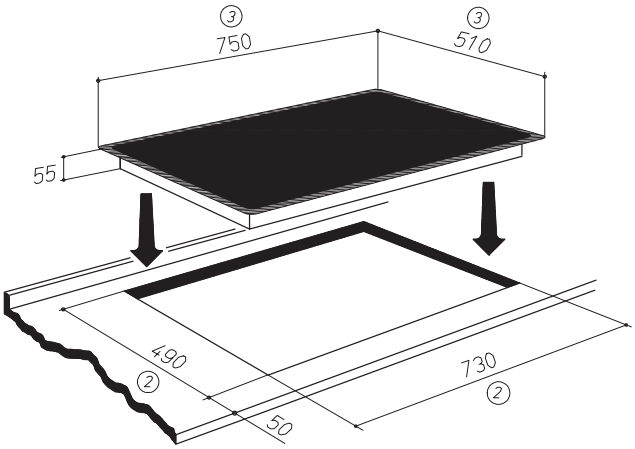


Εικ. 2

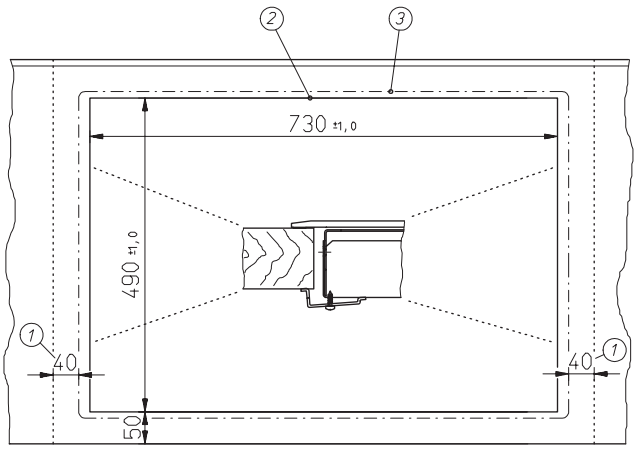


Τύπος: FGKST 75 ..

Εικ. 1

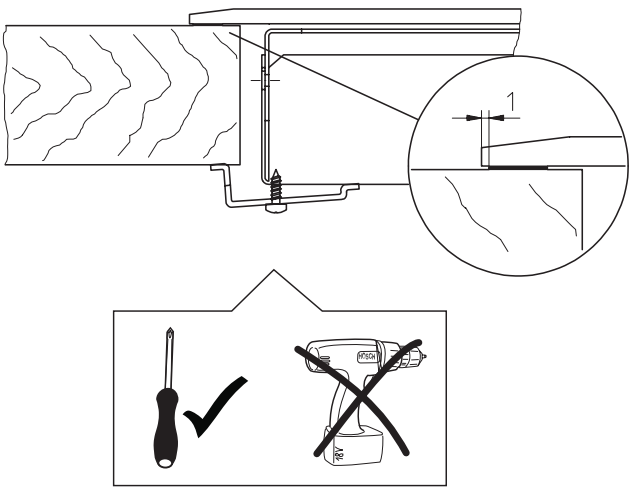


Εικ. 2

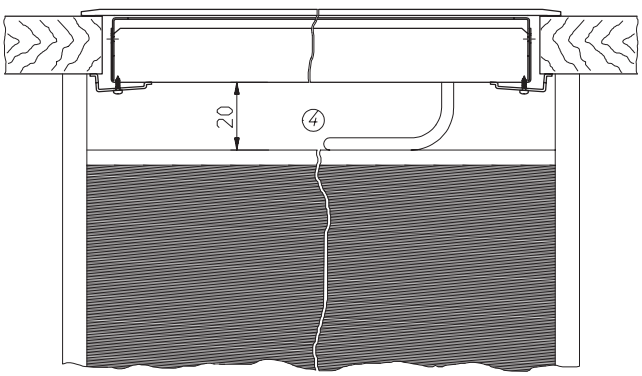


① Ελάχιστες αποστάσεις από διπλανούς τοίχους
② Διαστάσεις ξακρίσματος
③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

Εικ. 3



Εικ. 4



PL

Czy zakupili państwo kuchenkę szkło-ceramiczną z systemem obsługi Touch-Control.

Aby mogli się państwo długo cieszyć z nowej kuchenki, należy przestrzegać przede wszystkim poleceń z rozdziałów 2 i 3 tej instrukcji obsługi.

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy kilku typów kuchenek. Na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się na przedniej stronie instrukcji obsługi można odczytać, jaki typ kuchenki państwo właśnie kupili.

Spis treści

1. System obsługi

1.1 Państwa nowa kuchenka
1.2 Pole obsługi Touch-Control
1.3 System obsługi Touch-Control

2. Na co należy uważać

2.1 Ważne wskazówki co do indukcji
2.1.1 Indukcyjne płytki grzewcze i naczynia do gotowania
2.1.2 Ochrona przed przegrzaniem
2.1.3 Informacje ogólne
2.2 Zasadnicze wskazówki

3. Czyszczenie i konserwacja

4. Montaż przeprowadzany przez specjalistę

4.1 Wycięcie otworu w desce kuchennej
4.2 Montaż
4.3 Podłączenie elektryczne
4.4 Serwis

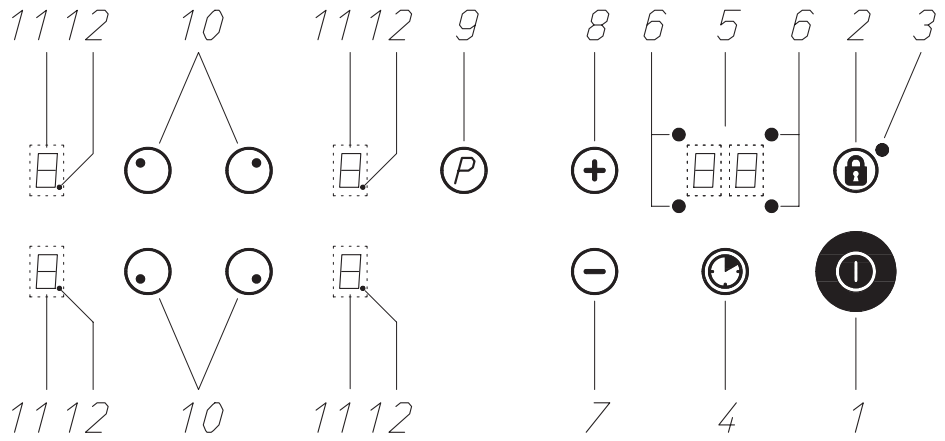
1. System obsługi

1.1 Państwa nowa kuchenka

Instrukcja obsługi dotyczy następujących modeli: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Pole obsługi Touch Control

Po podłączeniu zasilania (podłączenie do sieci) najpierw zostanie przeprowadzony automatyczny test systemu sterowania zakończony krótkim sygnałem.



① *Włącznik/wyłącznik (system sterowania)*
② *Przycisk blokowania*
③ *Lampka kontrolna blokowania (system sterowania)*
④ *Przycisk zegara*
⑤ *Wskaźnik zegara*
⑥ *Lampka kontrolna zegara*
⑦ *Przycisk minus*
⑧ *Przycisk plus*
⑨ *Przycisk systemu dwuobwodowego*
⑩ *Przycisk płytki grzewczej*
⑪ *Wskaźnik stopnia gotowania*
⑫ *Lampka gotowości płytki grzewczej (lampka pali się: płytkę grzewczą można obsługiwać)*

1.3 System obsługi Touch-Control

Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzone krótkim sygnałem.

Naciśnięcie włącznika/wyłącznik ① powoduje włączenie systemu sterowania. Na wszystkich wskaźnikach stopnia gotowania ⑪ świeci się **"0"** a lampka gotowości płytki grzewczej ⑫ migoce. W przeciągu następnych **dziesięciu sekund** należy nacisnąć przycisk, w przeciwnym razie system sterowania wyłączy się automatycznie.

W celu włączenia płytki grzewczej należy nacisnąć przycisk odpowiedniej płytki grzewczej ⑩. Zapali się lampka sygnalizująca gotowość włączonej płytki grzewczej ⑫.

Za pomocą przycisku minus lub plus ⑦/⑧ należy teraz wybrać jeden ze stopni gotowania od 1 do 9. Każdą włączoną płytkę grzewczą można kiedykolwiek wyłączyć. W tym celu należy jednak włączyć odpowiednią płytkę, tzn. lampka sygnalizująca gotowość płytki grzewczej ⑫ musi się palić.

Za pomocą przycisku minus ⑦ można obniżyć stopień gotowania do "0" lub bezpośrednio wyłączyć gotowanie naciskając jednocześnie przyciski minus i plus ⑦+⑧.

W każdej chwili istnieje możliwość wyłączenia całego systemu sterowania przy pomocy włącznika/wyłącznika ①.

Naciskając przycisk blokowania ② zostają zablokowane wszystkie przyciski z wyjątkiem włącznika/wyłącznika blokującego przypadkowe włączenie. Ten stan jest pokazany przez lampkę kontrolną ③. Ponowne naciśnięcie przycisku blokowania ② usunie stan blokowania.

Wskaźnik ciepła pozostałego

Ciepło pozostałe pokazuje wskaźnik stopnia gotowania ⑪ w formie świecącej litery "H".

System rozpoznawania naczynia

Zaletą ogrzewania indukcyjnego jest funkcja rozpoznawania garnków. Jeśli na palenisku nie stoi żaden garnek lub garnek jest za mały nie zostaje przeniesiona energia. Przy włączonej płytce grzewczej we wskaźniku stopnia gotowania ⑪ miga znak garnka "u". Jeżeli teraz w ciągu 10 minut postawimy garnek na indukcyjną płytkę grzewczą, zostanie on rozpoznany przez płytkę i włączy się na nastawiony stopień. Gdy zdejmiemy naczynie z paleniska wówczas zostanie przerwany dopływ energii. Jeśli na palenisko, przy którym jest jeszcze włączona funkcja rozpoznawania garnków, postawimy mniejsze garnki lub patelnie, to palenisko dostarczy im tyle energii, ile potrzebują.

Stopień "Power"

W celu szybszego zagotowania, do indukcyjnej płytki grzewczej oznaczonej literą P, można podłączyć dodatkowy stopień "Power". Włączanie i wyłączanie następuje poprzez uruchomienie przycisku systemu dwuobwodowego/przycisku Power ⑨. W tym celu musi zostać aktywowana i włączona indukcyjna płytka grzewcza. Jeżeli nie mamy do dyspozycji przycisku systemu dwuobwodowego, wówczas przyłączenie stopnia "Power" przebiega tak, jak to opisano w rozdziale "Początkowa moc gotowania". W wyniku działania funkcji stopnia Power zwiększa się wydajność indukcyjnej płytki grzewczej do maks. 10 minut. Zostanie to potwierdzone poprzez pokazanie "P" we wskaźniku stopnia gotowania. Wydajność odpowiedniej indukcyjnej płytki grzewczej będzie przez ten czas ograniczona. Zostanie to pokazane we wskaźniku stopnia gotowania poprzez ciągłą zmianć pomićdzy nastawionym stopniem gotowania a ograniczonym stopniem gotowania. Po wyłączeniu stopnia "Power" odpowiednia indukcyjna płytka grzewcza dysponuje ponownie całą wydajnością.

Zegar

Po upływie nastawionego czasu pomiędzy 01 - 99 minut zegar automatycznie wyłącza płytę grzewczą. Należy włączyć odpowiednią płytkę grzewczą; pali się lampka oznaczająca gotowość płytki grzewczej ⑫. Za pomocą przycisku minus lub plus ⑦/⑧ należy nastawić stopień gotowania 1–9. Teraz należy nacisnąć przycisk zegara ④. Na wyświetlaczu zegara ⑤ pojawi się "00". Przyciskiem minus lub plus ⑦/⑧ można nastawić czas gotowania pomiędzy 01 – 99 minut. Zapali się lampka kontrolna ⑥ nastawionej płytki grzewczej.

Nastawiony czas gotowania można zawsze zmienić. W tym celu należy włączyć daną płytkę, nacisnąć przycisk zegara ④ i za pomocą przycisku minus lub plus ⑦/⑧ zmienić czas gotowania.

Po upływie nastawionego czasu gotowania płytka automatycznie się wyłšcza i zabrzmi sygnał trwajšcy 30 sekund. Sygnał ten można wyłšczyć naci nięciem przycisku zegara ④.

Jeżeli chcemy wyłączyć zegar wcześniej, należy nacisnąć przycisk odpowiedniej płytki ⑩ i przycisk zegara ④. Teraz przy pomocy przycisku minus ⑦ lub poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku minus i plus ⑦+⑧ można nastawić zegar ⑤ na "00".

Zegar można używać nawet bez aktywowanej płytki grzewczej do pomiaru czasu gotowania jajek. W tym wypadku przy nastawianiu zegara ④ nie należy włączać płytki grzewczej (nie świeci się lampka gotowości płytki grzewczej ⑫).

Wyłącznik bezpieczeństwa

Maksymalny czas pracy każdej płytki grzewczej jest ograniczony i jest podany w tabelce czasów. Po wyłączeniu sterowania Touch Control przy pomocy wyłącznika bezpieczeństwa we wskaźniku stopnia gotowania ⑪ pojawi się "0" lub, jeśli płytka jest nadal gorąca, litera "H". Po naciśnięciu przycisku włączyć/wyłączyć system sterowania jest ponownie przygotowany.

System sterowania odczytuje naciśnięcie więcej niż jednego przycisku jednocześnie, z wyjątkiem przycisku plus i minus, jako błędne. Jeżeli w wyniku wygotowania się pokarmu lub postawienia garnka przez ponad pół minuty wciśniętych jest jeden lub kilka przycisków, sterowanie odczytuje to jako błąd i wyłącza się automatycznie. Jeśli przycisk jest nadal wciśnięty, zabrzmi długi sygnał akustyczny.

Tabelka czasów

OCG = Ograniczenie czasu gotowania
Dane w godzinach

Stopień gotowania	OCG (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Na co należy uważać

2.1 Ważne wskazówki co do indukcji

2.1.1 Indukcyjne płytki grzewcze i naczynia do gotowania

Państwa płyta kuchenna jest wyposażona w indukcyjne płytki grzewcze. Charakteryzuje je wysoka wydajność zarówno w zakresie zagotowania jak i dłuższego gotowania. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie garnka, czyli tam, gdzie jest ono potrzebne, bez strat poprzez szkło-ceramikę. Dzięki temu zużycie energii jest mniejsze aniżeli przy zwykłych grzejnikach promiennikowych.

Palenisko szkło-ceramiczne nie rozgrzewa się bezpośrednio, lecz jest ogrzewane jedynie poprzez ciepło zwrotne naczynia. Po wyłączeniu pokazuje to świćcąca litera "H" (wskaźnik ciepła pozostałego). W indukcyjnych płytkach grzewczych ogrzewanie przebiega poprzez cewkę indukcyjną wbudowaną pod płytą szkło-ceramiczną, która wytwarza pola magnetyczne. Pole magnetyczne wytwarza z kolei prądy wirowe w magnesowalnym dnie naczyń do gotowania lub smażenia, które ogrzewają dno garnka.

Dlatego w celu bezbłędnego funkcjonowania koniecznie należy używać naczyń do gotowania nadających się do indukcji, takich jak stal, stal emaliowana, żeliwo. Do gotowania nie nadają się garnki ze stali szlachetnej z dnem aluminiowym lub miedzianym oraz naczynia szklane. Przy zakupie odpowiedniego naczynia do gotowania należy koniecznie zwrócić uwagę na napis "nadaje się do indukcji".

Do gotowania na plytce indukcyjnej nalezy uzywac tylko garnków i patelni z równym i plasko oszlifowanym dnem. Gotowanie i smazenie w powyginanych naczyniach nie dotykajacych miejscami plytek grzewczych moze w wyniku przegrzania spowodowac uszkodzenie garnków lub powierzchni szklo-ceramicznych.

2.1.2 Ochrona przed przegrzaniem

Indukcyjna płyta kuchenna posiada wbudowaną ochronę przed przegrzaniem, która ochrania elementy elektroniczne przez uszkodzeniem. Ochrona przez przegrzaniem pracuje na kilku stopniach. Jeżeli temperatura na płycie grzewczej silnie wzrośnie, wówczas najpierw zostanie włączony dwustopniowy wentylator. Jeżeli to nie wystarczy, zostanie dezaktywowany stopień "Power", a następnie zostanie zredukowana wydajność pojedynczych palenisk lub zostaną wyłączone całkowicie. Po ochłodzeniu płyty dysponuje ona ponownie swoją całą wydajnością.

2.1.3 Informacje ogólne

Najlepsze przenoszenie energii osiągniemy wtedy, gdy garnek oraz płytka grzewcza mają jednakowy rozmiar.

Minimalne lub maksymalne wymiary średnic dna garnka płytek grzewczych należy zaczerpnąć z tabeli.

Płytki grzewcze	średnica dna garnka	
średnica	min.	maks.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Bardzo dużo energii traci się podczas gotowania z odsuniętą pokrywką lub bez pokrywki. Resztki gotowanych potraw znajdujące się na płycie grzewczej należy natychmiast usunąć.

Przed pierwszym gotowaniem należy oczyścić powierzchnię płyty grzewczej.

2.2 Zasadnicze wskazówki

Uwaga: Podczas gotowania powierzchnia płyt grzewczych jest zawsze bardzo gorąca. Dlatego małe dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Należy zwrócić uwagę, aby twarde przedmioty nie uszkodziły powierzchni płyty grzewczej. Materiał jest w pewnych okolicznościach mało odporny na obciążenie mechaniczne. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni kuchenki. Jeżeli przez nieostrożność powierzchnia kuchenki pęknie lub jest mocno porysowana, należy ją zaraz odstawić i wyłączyć z sieci elektrycznej. W tym celu należy wyłączyć wyłącznik zabezpieczający kuchenki w skrzynce bezpiecznikowej. Należy też powiadomić dział serwisu producenta.

Na powierzchnię do gotowania nie należy kłaść przedmiotów metalowych takich jak nóż, widelec, łyżka i pokrywki, ponieważ mogą się szybko nagrzać.

W celu uniknięcia przypadkowego ponownego włączenia należy po użyciu płytki grzewczej wyłączyć ją przy pomocy Touch Control a nie tylko przy pomocy funkcji rozpoznawania garnków.

Płyty szkło-ceramicznej nie można używać jako miejsca odkładania różnych przedmiotów! Na gorących płytkach grzewczych nie wolno przygotowywać potraw w folii aluminiowej i w naczyniach plastikowych.

Nigdy nie należy włączać płyty grzewczej bez postawionych na niej naczyń. Nie należy wkładać tuż po płytę grzewczą żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.

Nie należy oddalać się podczas przygotowania potraw zawierających tłuszcze lub oleje. Przegrzany olej może się zapalić. W żadnym wypadku nie należy dolewać wody do płonącego tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia! Należy przykryć naczynie w celu stłumienia płomieni a następnie wyłączyć płytkę grzewczą. Następnie pozostawić naczynie na płytce grzewczej w celu ochłodzenia.

Oprócz tego należy uważać, aby kable urządzeń elektrycznych podłączone do gniazdek znajdujących się w pobliżu płytki kuchennej nigdy nie dotykały gorących płytek grzewczych.

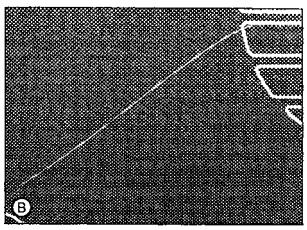
Płyty szkło-ceramicznej w żadnym wypadku nie należy czyścić przy pomocy urządzenia do czyszczenia parą wodną lub innego tego typu urządzenia!

Ostrzeżenie: Uwaga podczas używania specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia jak garnka, tak i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!

3. Czyszczenie i konserwacja

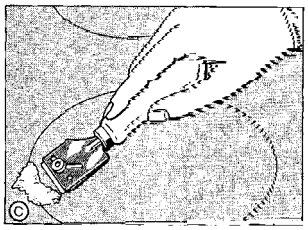
Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Nawet najmniejsze zanieczyszczenia mogą przypalić się po następnym włączeniu płyty grzewczej. Należy używać wyłącznie zalecanych środków czyszczących. Używanie szczotki drucianej, gąbki czyszczącej i środków czyszczących w proszku powoduje porysowanie powierzchni. Nie wolno czyścić płytki sprejem do czyszczenia piekarnika, ponieważ ma właściwości agresywne i uszkadza powierzchnię płyty grzewczej.

Lekkie zanieczyszczenia

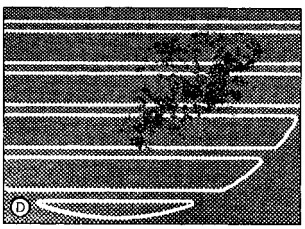


Lekkie zanieczyszczenia można usunąć za pomocę wilgotnej ścierki albo za pomocą ciepłego ługu do spłukiwania. Resztki środka czyszczącego należy zmyć zimną wodą, następnie osuszyć powierzchnię za pomocą ścierki. Plamy po wygotowanej wodzie można usunąć za pomocą octu ew. soku z cytryny lub środków rozpuszczających wapń. Jeżeli taki środek przypadkowo dostanie się na ramę, należy go natychmiast usunąć za pomocą wilgotnej ścierki, inaczej mogą pozostać matowe miejsca.

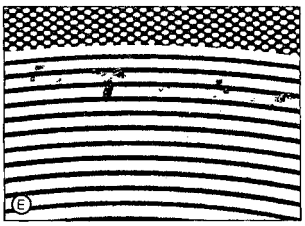
Silne zanieczyszczenia



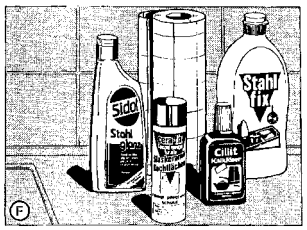
Silne zanieczyszczenie należy usunąć za pomocą "Sidolu Specjal do stali nierdzewnej", "Stahlfix" lub "Cerafixu". Środek czyszczący należy rozetrzeć za pomocą papieru używanego w kuchni. Środek musi przez określony czas działać, dopiero po pewnym czasie należy go spłukać zimną wodą i wytrzeć do sucha. Resztki środka czyszczącego pozostające na płycie mogą po ponownym ogrzaniu płyty oddziaływać agresywnie na jej powierzchnię.



Twarde zaneczyszczenia i przypalone resztki można najłatwiej usunąć za pomocą skrobaka do szkła Ⓒ. Skrobak można nabyć we sklepach z przedmiotami gospodarstwa domowego, w sklepach z wyposażeniem dla malarzy i rzemieślników albo przez nasz dział serwisu dla klientów. Przy zakupie należy zwrócić uwagę, aby skrobak miał odpowiedni uchwyt. Nie powinien być z plastyku, ponieważ plastyk na gorącej płycie roztopi się. Ostrożnie przy posługiwaniu się skrobakiem. Niebezpieczeństwo pokaleczenia!

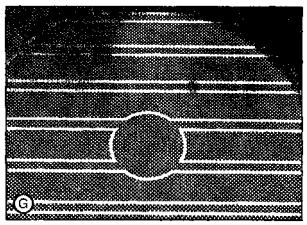


Potrawy zawierające cukier mogą na zawsze uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej, ponieważ po przypaleniu bardzo trudno je usunąć. By nie uszkodzić powierzchni płyty, jeszcze zanim ostygną, należy je natychmiast usunąć przy pomocy skrobaka do szkła Ⓓ, Ⓔ.



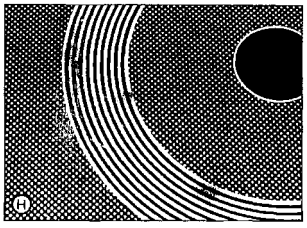
Zmiany zabarwienia płyty grzewczej

Zmiany te nie mają żadnego wpływu na funkcję i trwałość płyty szkło-ceramicznej. Nie chodzi o zmiany materiału, ale o nieusunięte, przypalone resztki.



Zabarwienie z metalowym połyskiem Ⓖ powstają na skutek używania naczyń ze zużytym dnem lub przy użyciu nieodpowiednich środków do czyszczenia. Można je usunąć bardzo trudno za pomocą "Sidol specjal do stali nierdzewnej" lub "Stahlfix". Czyszczenie należy powtórzyć kilka razy.

Zużyty ornament Ⓗ. Przy wielokrotnym używaniu agresywnych środków do czyszczenia i naczyń z porysowanym dnem ornament zdziera się po pewnym czasie a na jego miejscu powstają ciemne plamy.



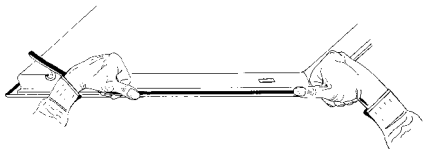
Przy odpowiedniej konserwacji państwa kuchenka długo pozostanie ładna a jej czyszczenie będzie znacznie łatwiejsze.

Do konserwacji najodpowiedniejszy jest środek "Cerafix". Wysoka zawartość silikonu w tym środku wytwarza warstwę ochronną odpychającą wodę i zanieczyszczenia. Wszystkie zanieczyszczenia pozostają na powierzchni warstwy, dzięki czemu można je bardzo łatwo usunąć. Ważna jest też regularna konserwacja.

PL

4. Montaż przeprowadzany przez specjalistę

4.1 Wycięcie otworu w desce kuchennej



Przed montażem kuchenki należy wyciąć otwór w desce kuchennej i usunąć trociny.

Rozmiary otworu w desce kuchennej są podane na rys. 1+2.

Powierzchnię deski w miejscu cięcia należy pokryć wodoodporną powłoką lakierową.

Deskę kuchenną razem z płytą grzewczą należy zainstalować dokładnie w pozycji poziomej. Naprężenie spowodowane ukośnym położeniem kuchenki grozi pęknięciem płyty grzewczej.

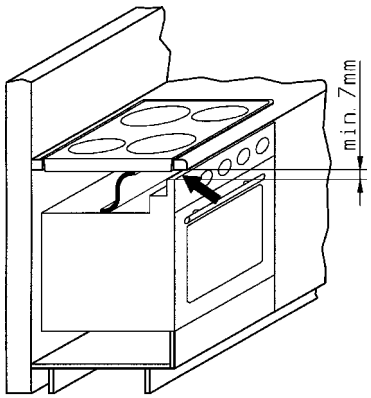
4.2 Montaż

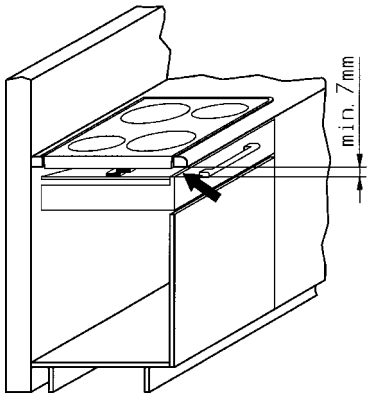
Przed montażem należy sprawdzić, czy uszczelka obwodowa płyty grzewczej jest prawidłowo włożona.

Przy montażu płyty szkło-ceramicznej w desce kuchennej z ceramiczną lub podobną powierzchnią (kafle) należy usunąć uszczelkę z płyty grzewczej i uszczelnić połączenie między płytą grzewczą a deską kuchenna materiałem uszczelniającym, n.p. kauczukiem sylikonowym odpornym na podwyższoną temperaturę.

Uwaga!

Jeżeli płyta kuchenna leży nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady itp.) należy zapewnić, aby poprzez zabezpieczenie przed stykiem nie dochodziło do przypadkowego styku z dolną stroną płyty kuchennej. Zabezpieczenie przed stykiem może zostać usunięte jedynie przy pomocy narzędzi i musi być umieszczone w odległości minimalnej 20 mm od dolnej strony płyty kuchennej i to w taki sposób, aby kabel przyłączeniowy do sieci nie dotykał dolnej strony płyty kuchennej (rys.4). Tylna ściana dolnej szafy musi być w tym obrębie otwarta, aby była możliwa wymiana powietrza. Przednią listwę poprzeczną mebli należy usunąć, aby pod płytą roboczą nad całą szerokością sprzętu powstało ujście powietrza. Odstęp pomiędzy indukcyjną płytą kuchenną a meblami kuchennymi lub sprzętem do zabudowy musi zostać dobrany w taki sposób, aby zapewnić wystarczające napowietrzenie i odpowietrzenie indukcji. Otwory napowietrzające i odpowietrzające muszą być od siebie oddzielone termicznie przy pomocy założonej odpowiedniej osłony. W ten sposób uniemożliwia się powrót strumienia ogrzanego powietrza w stronę zasysania zimnego powietrza. Uwaga! Osłona nie może zasłaniać otworów napowietrzających i odpowietrzających lub skracać z wyjątkiem wspornika mebli lub zainstalowanego sprzętu. Należy unikać powstawania nadmiernie wysokiej temperatury z dołu np. z piekarnika bez wentylatora prądu skrzyżowanego.





Należy usunąć wszelkie listwy poprzeczne leżące pod płytą roboczą przynajmniej w obrębie wycięcia płyty roboczej.

Płytę grzewczą należy ostrożnie włożyć do wyciętego otworu i połączyć mocno za pomocą elementów łączących z deską kuchenną (rys. 3). Śruby należy przykręcać tylko przy pomocy śrubokrętu ręcznego, nie używać śrubokrętu akumulatorowego.

Deska kuchenna ew. płyta grzewcza powinny znajdować się dokładnie w pozycji poziomej. Należy uważać, by do szczeliny między krawędzią płyty grzewczej i deską kuchenną, albo przez szczelinę między deską kuchenną i ścianą nie dostała się do niżej znajdujących się urządzeń elektrycznych żadna ciecz. Do uszczelnienia należy użyć profili, pasków lub materiałów uszczelniających.

4.3 Połączenie elektryczne (Dane elektryczne)

(Dane elektryczne i oznaczenie modelu: patrz pierwsza strona instrukcji obsługi)

Podłączenie elektryczne może wykonywać jedynie wykwalifikowany fachowiec, który równocześnie powinien zapoznać się z prawidłowym montażem wg obowiązujących przepisów (Niemcy VDE, Austria ÖVE, Szwajcaria SEV itd.). Należy przede wszystkim przestrzegać przepisów prawnych i przepisów miejscowych firm energetycznych.

Przed urządzeniem elektrycznym, w części instalacyjnej, należy podłączyć urządzenie odłączające (wyłączające wszystkie bieguny) z co najmniej 3 mm przerwą kontaktową. Należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce identyfikacyjnej.

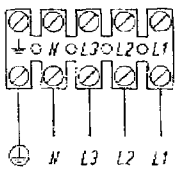
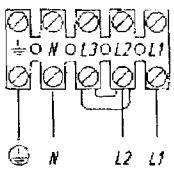
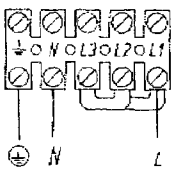
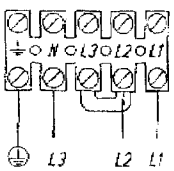
Do podłączenia należy demontować wieko przełącznika na dolnej stronie urządzenia, w którym znajdują się zaciski podłączeniowe. Po podłączeniu należy ponownie przyśrubować wieko i za pomocą sprzączki umocować przewód zasilający.

Jako przewodu przyłączeniowego należy użyć przynajmniej przewodu typu H05 VVF.

Przewodu przyłączeniowego o nadmiernej długości nie należy umieszczać w miejscu montażu płyty grzewczej.

Położenie otworu dla kabla zasilającego jest podane na rys. 4.

Możliwości podłączenia

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Serwis

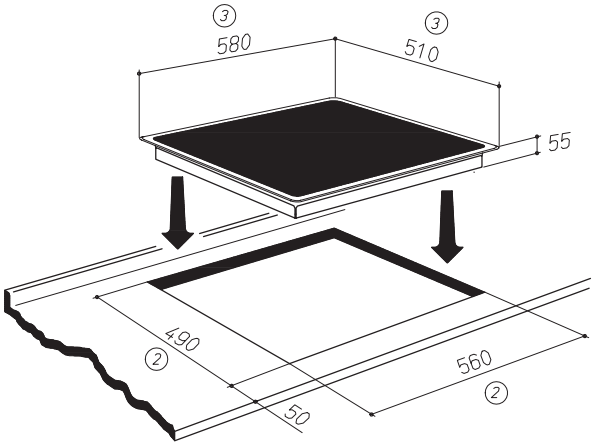
Przed naprawą należy urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej, tzn. należy rozłączyć wcześniej urządzenie rozłączające w części instalacyjnej. W przypadku powiadomienia działu serwisu dla klientów należy zawsze podać typ i numer fabryczny. Potrzebne dane są podane na tabliczce identyfikacyjnej lub na przedniej stronie instrukcji obsługi. Po demontażu płyty szkło-ceramicznej należy sprawdzić stan uszczelki i ewentualnie ją wymienić.

PL

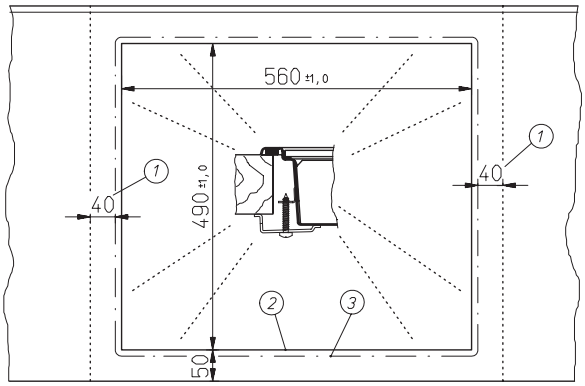
Typy: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Typ: .GKST 58 ..

Rys. 1

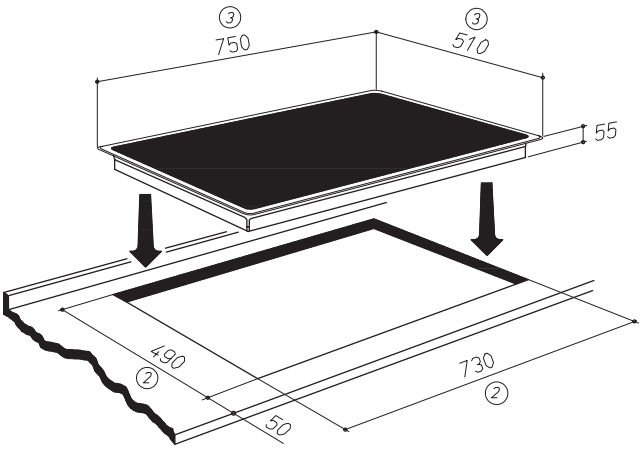


Rys. 2

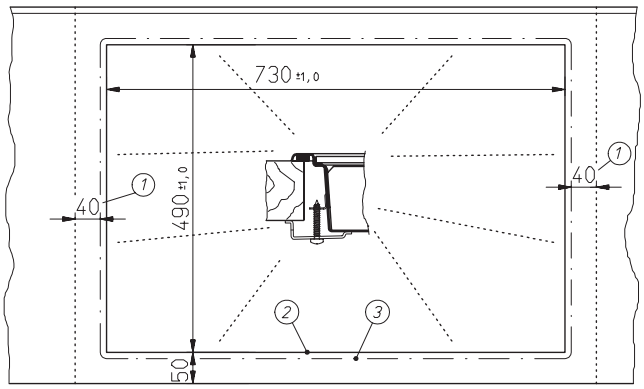


Typ: .GKST 75 ..

Rys. 1

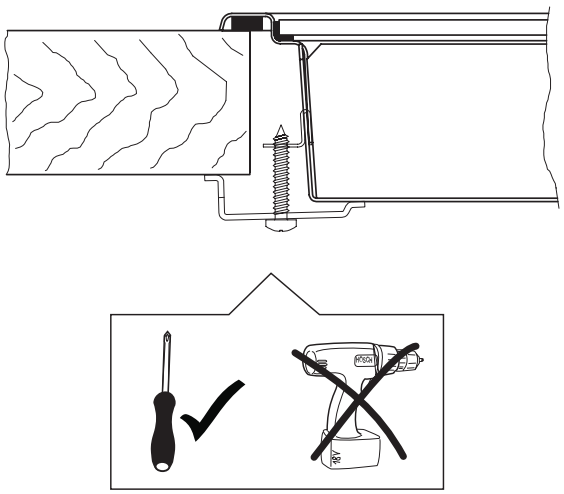


Rys. 2

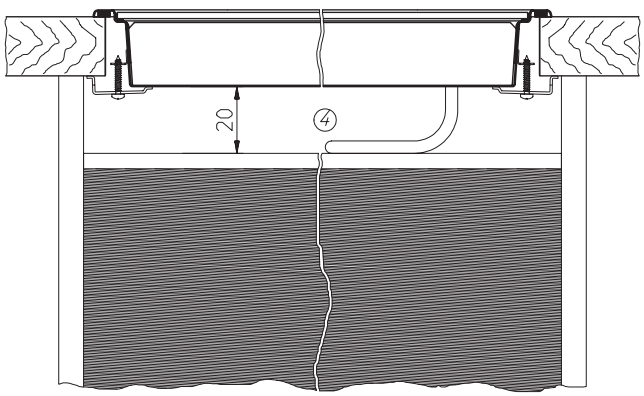


① minimalna odległość od sąsiednich ścian
② Rozmiary wycinanego otworu
③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
④ Otwór dla kabla zasilającego w ścianie tylnej

Rys. 3



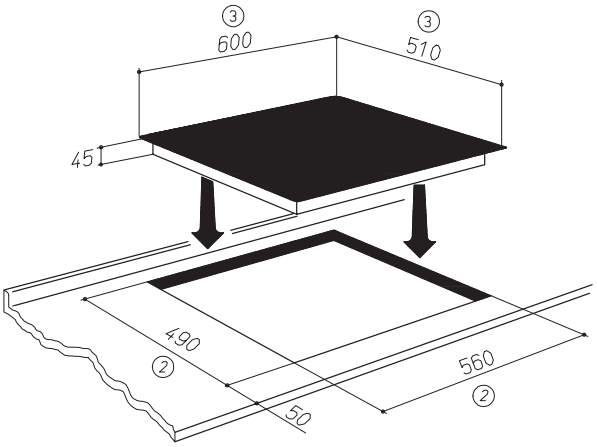
Rys. 4



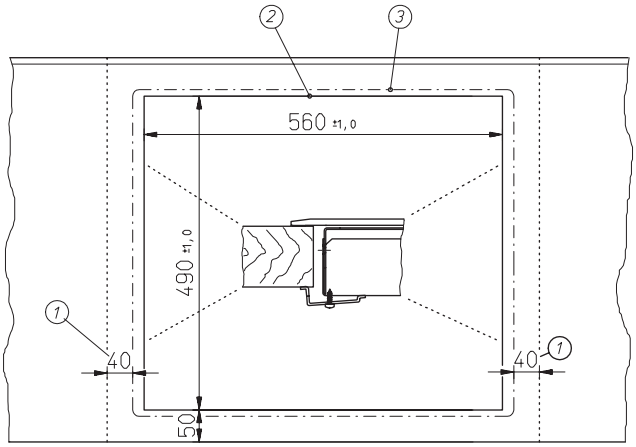
Typy: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Typ: FGKST 58 ..

Rys. 1

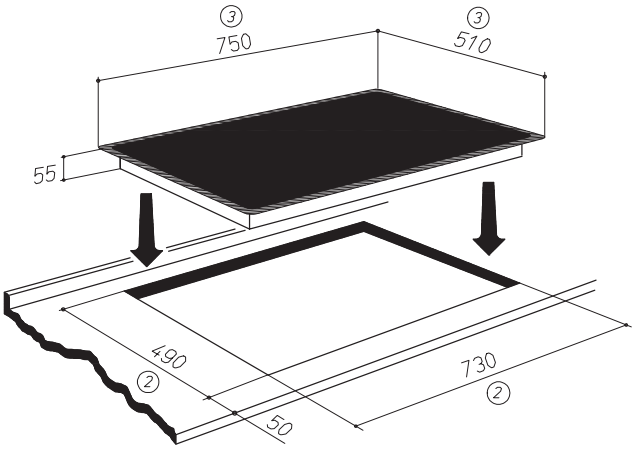


Rys. 2

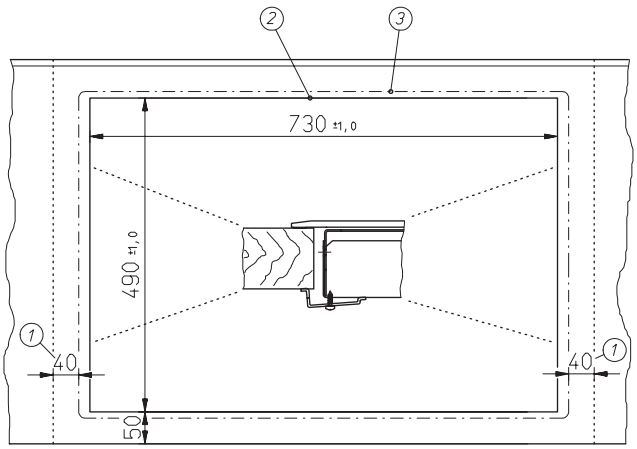


Typ: FGKST 75 ..

Rys. 1

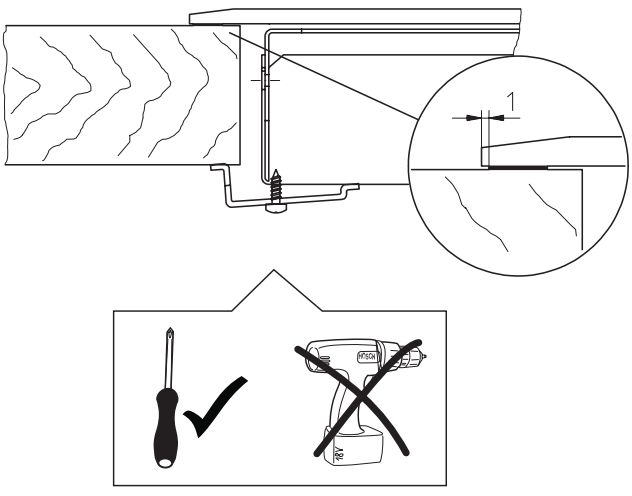


Rys. 2

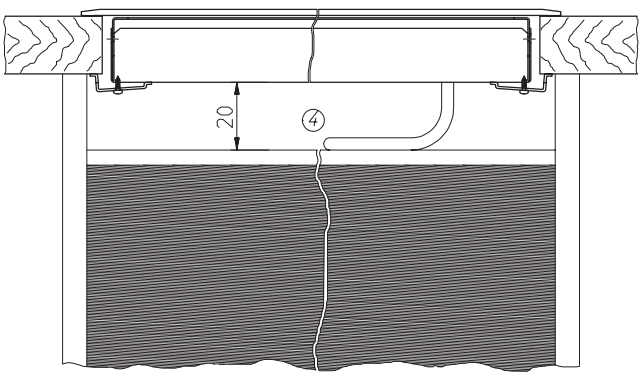


① minimalna odległość od sąsiednich ścian
② Rozmiary wycinanego otworu
③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
④ Otwór dla kabla zasilającego w ścianie tylnej

Rys. 3



Rys. 4



HU

Ön is egy touch-control-kezelésű kerámia-üveg főzőlap újdonsült tulajdonosa.

Annak érdekében, hogy még sokáig öröme teljen főzőlapjában, legyen szíves a használati utasítás 2. és 3. fejezetének különös figyelmet szentelni.

Ez a használati utasítás több főzőlap-típusra érvényes. A használati utasítás címlapján található típuscímkéből megállapíthatja, melyik főzőlap-típust vette meg.

Tartalomjegyzék

1. Kezelés

1.1 Az Ön új főzőlapja
1.2 Touch-control kezelőmező
1.3 Touch-control-kezelés

2. Amire ügyelnie kell

2.1 Fontos figyelmeztetések az indukciót illetően
2.1.1 Indukciós zónák és főzőedények
2.1.2 Túlhevülés elleni védelem
2.1.3 Általános
2.2 Fontos utasítások

3. Tisztítás és ápolás

4. Beszerelés szakember által

4.1 Munkafelület kivágása
4.2 Beépítés
4.3 Hálózatra kapcsolás
4.4 Javítás

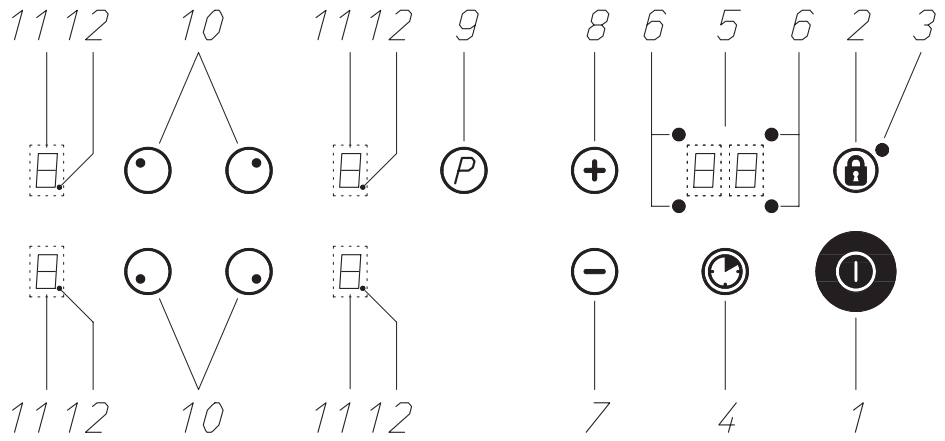
1. Kezelés

1.1 Az Ön új főzőlapja

Ez a használati utasítás több főzőlap-típusra érvényes: .GKST 58 .., .GKST 75 .., FGKST 58 .., FGKST 75 ..

1.2 Touch-control-kezelőmező

A hálózati feszültségre való csatlakoztatás után először a kezelőelektronika öntesztje következik, amelynek végét rövid sípszó jelzi.



① Be-/kikapcsoló gomb (kezelés)
② Zár gombja
③ Lezárás kontrollámpa (kezelés)
④ Időmérő gombja
⑤ Időmérő kijelző
⑥ Időmérő kontrollámpája
⑦ Mínusz gomb
⑧ Plusz gomb
⑨ Kettős kör gombja
⑩ Főzőkör gombja
⑫ Főzésfokozat kijelző
⑬ Készenléti pont főzőkör (világít: főzőkör kezelhető)

1.3 Touch-control-kezelés

Minden gombnyomás érzékelését mindig sípszó által jelzi.

A be-/kikapcsológomb megnyomásával ① bekapcsolja a kezelést. Minden főzőfokozat-kijelzőn ⑫ világít egy **"0"** és a főzőzóna készenléti pontja ⑬ villog. A beállítást az elkövetkező **tíz másodpercen** belül kell folytatni, mert a kezelés különben ismét automatikusan kikapcsolódik.

Egy főzőkör bekapcsolásához nyomja meg a kívánt főzőkörhöz tartozó megfelelő gombot ⑩. Az aktivált főzőkörhöz tartozó készültségi pont ⑬ kigyullad.

A mínusz vagy plusz gomb ⑦/⑧ segítségével válasszon ki egy főzőfokozatot 1–től 9–ig. Bekapcsolt állapotban az összes főzőkört bármikor ki lehet kapcsolni. A kívánt főzőkört ehhez aktiválni kell; a főzőkör készenléti pont ⑬ kigyullad.

A mínusz gomb segítségével ⑦ lecsökkentheti a főzőfokozatot "0"-ra vagy a mínusz és plusz gombok ⑦+⑧ egyidejű megnyomásával közvetlenül kikapcsolhatja.

A teljes kezelést bármely tetszőleges időpontban kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló gomb ① segítségével.

Az lezárógomb ② megnyomásával a be-/kikapcsológomb kivételével az összes gombot lezárja óvintézkedésként akaratlan gombmegnyomás ellen. Ezt az állapotot a kontrollámpa ③ jelzi. A lezáró gomb ② ismételt megnyomása megszünteti ezt az állapotot.

Maradékhő kijelző

A maradékhőt egy világító "H" jelzi a hozzátartozó főzőfokozat-kijelzőn ⑫.

Fazékfelismerés

Az indukciós hevítés előnye a fazékfelismerés. Ha a főzőhelyen nincs fazék vagy ha a fazék túl kicsi, az energiaátvitel nem következik be. Ha a főzőzóna be van kapcsolva, a főzőfokozat kijelzőn ⑫ villog a fazék jele "u". Amennyiben 10 percen belül fazék kerül az indukciós főzőhelyre, ez felismeri a fazekat és bekapcsolódik a beállított fokozaton. Az energia-bevitel akkor is megszakad, ha az edényt leemeli a főzőhelyről. Amennyiben kisebb fazekakat vagy serpenyőket helyez a főzőhelyre, amelyeknél azonban a fazékfelismerés még bekapcsol, a főzőhely csak akkora teljesítményt ad le, amekkorára a fazéknak szüksége van.

Power fokozat

A P-vel megjelölt indukciós főzőhelyeknél gyors felfőzéshez be lehet kapcsolni egy kiegészítő power fokozatot. A power fokozat be- és kikapcsolása a power gombbal ⑨ történik. Ennek előfeltétele, hogy az indukciós főzőzóna aktív legyen és be legyen kapcsolva. A power funkciónak köszönhetően az indukciós főzőzóna teljesítménye max. 10 percre megnövekszik. Ezt a főzőfokozat kijelzőn egy "P" jelzi. A hozzátartozó indukciós főzőzóna teljesítménye erre az időre korlátozódik. Ezt a beállított főzőfokozatnak és a korlátozott főzőfokozatnak a főzőfokozat-kijelzőn való állandó váltakozása jelzi. A power fokozat kikapcsolása után a hozzátartozó indukciós főzőzóna számára ismét a teljes teljesítmény áll rendelkezésére.

Időmérő

Az időmérő segítségével a főzőkör 01 – 99 perc közötti idő leteltével automatikusan kikapcsolódik. A főzőkörnek aktívnak kell lenni; a készenlétet jelző gomb ⑬ erre kigyullad. A mínusz vagy plusz gombbal ⑦/⑧ állítsa be a kívánt fokozatot 1–9 között. Azután nyomja meg az időmérő gombját ④. Az időmérő kijelzőjén ⑤ "00" jelenik meg. A mínusz vagy plusz gombbal ⑦/⑧ állítsa be a kívánt főzési időt 01 – 99 perc között. A kiválasztott főzőkör kontrollámpája ⑥ kigyullad.

A főzés beállított időtartamát bármikor megváltoztathatja. Ehhez aktiválja a megfelelő főzőkört, nyomja meg az időmérő gombját ④ és a mínusz vagy plusz gombbal ⑦/⑧ állítsa be az új időtartamot.

Ha a beállított főzési idő lejárt, a főzőkör automatikusan kikapcsolódik és 30 másodperces sípszóval jelez. A sípszót az időkapcsoló gomb (4) megnyomásával kapcsolhatja ki.

Ha az időmérőt ki akarja kapcsolni, még mielőtt lejárt volna, nyomja meg a megfelelő főzőkör gombját ⑩ és az időmérő gombját ④. Most a mínusz gomb megnyomásával ⑦ vagy a mínusz és plusz gomb ⑦+⑧ egyidejű megnyomásával kinullázhatja az időmérőt ⑤.

Az időmérőt tojásfőzés mérésére is használhatja, anélkül, hogy valamelyik főzőkör be lenne kapcsolva. Az időmérő ④ ilyen célú beállításánál nem szabad főzőkörnek aktív állapotban lenni (a főzőkör készenlétjelző ⑬ nem világít).

Biztonsági kikapcsolás

Az egyes főzőzónák maximális üzemideje korlátozott és a mellékelt időtáblázatból leolvasható. Ha a biztonsági kapcsoló kikapcsolta a touch-control kezelést, a főzőfokozat kijelzőn ⑫ egy "0" ill. egy "H" jelenik meg maradékhő jelenléte esetében. A be-/kikapcsológomb megnyomása után a kezelés ismét üzemképes.

Ha egyszerre egynél több gombot nyom meg, például a mínusz és plusz gombokat, akkor ezt a ezelés nem fogadja el érvényes gombnyomásként. Ha egy vagy több gomb fél percnél tovább van lenyomva, például ha valami kifut vagy fazék által, akkor a kezelés ezt hibának veszi és automatikusan kikapcsolódik. Ha a gomb továbbra is "lenyomva" marad, állandó sípszóval jelez.

Időtáblázat

ÜIK = Üzemidőkorlátozás, órában

Fokozat	ÜIK (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Amire ügyelnie kell

2.1 Fontos figyelmeztetések az indukciót illetően

2.1.1 Indukciós zónák és főzőedények

Főzőlapja indukciós főzőzónákkal van felszerelve, amelyeket felfőzés és továbbfőzés közben is magas fokú hatékonyság jellemez. A hő közvetlenül a főzőedény aljában keletkezik, ahol szükség van rá, a kerámiaüvegben való veszteségek nélkül. Energiafogyasztása ennek köszönhetően alacsonyabb mint a szokványos sugárzó fűtőtesteknek.

A kerámiaüveg főzőhely nem közvetlenül melegszik fel, hanem csak az edény által leadott hő következtében. Kikapcsolás után ezt a világító "H" jelzi (maradékhő-kijelzés). Az indukciós főzőzóna esetében a hevítés a kerámiaüveg felület alá beépített indukciós tekercs segítségével történik, amely mágneses teret hoz létre. A mágneses tér a főző- vagy sütőedények mágnesezhető aljában örvényáramokat hoz létre, amelyek felhevítik az edény alját.

A főzőlap hibátlan működéséhez ezért feltétlenül indukcióra alkalmas főzőedényeket kell használni, mint pl. acél, acél-zománc vagy öntöttvas edényeket. Nem alkalmasak a réz vagy alumínium aljú nemesfém fazekak, valamint az üvegedények. A megfelelő főzőedények vásárlásánál feltétlenül ügyeljen az "indukcióra alkalmas feliratra".

Az indukciós fozolapon való fozéshez csak egyenes, simára csiszolt aljú fozoedényeket és serpenyoket használjon. A homorú aljú, a fozolappal csak részben érintkezo edényekben való sütés és fozés túlhevülés következtében az edény és a kerámia fozolap megrongálódásához vezethet.

2.1.2 Túlhevülés elleni védelem

Az indukciós főzőlap beépített túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik, amely az elektronikát hivatott károsodás ellen megvédeni. A túlhevülés elleni védelem több fokozatban működik. Ha a főzőlap hőmérséklete erősen megnövekszik, először a kétfokozatos szellőztetőt kapcsolja be. Amennyiben az nem elegendő, deaktiválja a power fokozatot, majd csökkenti az egyes főzőhelyek teljesítményét ill. teljesen ki is kapcsolhatja ezeket. A főzőlap lehűlése után ismét a maximális teljesítmény áll rendelkezésre.

2.1.3 Általános

Az energiaátvitel akkor a legjobb, ha az edény és a főzőzóna mérete megegyezik.

Az egyes főzőzónákra érvényes legkisebb ill. legnagyobb edényalj-átmérőket a következő táblázat tartalmazza.

Főzőzóna	Edényalj átmérője	
Átmérő	min.	max.
260 mm	230 mm	270 mm
210 mm	180 mm	220 mm
180 mm	160 mm	190 mm
145 mm	140 mm	160 mm

Fedje le a fazekakat fedővel. Fedő nélküli vagy félretolt fedővel való főzésnél nagyon sok energiát pazarol. Azonnal távolítsa el, ami az edényből kifutott.

Mielőtt először főz a főzőlapon, tisztítsa le.

2.2 Fontos utasítások

Vigyázat: A főzőlap üzemeltetés közben felforrósodik. Ebből az okból a kisgyermekeket mindig tartsa távol a főzőtől.

Akadályozza meg, hogy a főzőlapra kemény tárgyak essenek. Olyan anyagból készült, amely bizonyos körülmények között érzékeny a mechanikai megterhelésre. Egy pontba összpontosuló ütés általi megterhelés a főzőlap eltöréséhez vezethet. Ha a kerámia-üveg-lap kíméletlen bánásmód következtében eltörik, megreped vagy elhasad, üzemeltetését azonnal le kell állítani és meg kell szüntetni a hálózatra való csatlakoztatását. Ehhez kapcsolja ki a biztosítószekrényben a főzőlap biztosítóját. Értesítse a vevőszolgálatot.

Fémtárgyakat mint pl. kést, villát, kanalat vagy fedőket nem tanácsos a főzőfelületre lerakni, mert felforrósodhatnak.

Használat után a főzőzónát a touch control vezérléssel ki kell kapcsolni és nem szabad csak a fazékfelismerésre hagyatkozni, mert a főzőzóna így nem szándékosan bekapcsolódhatna.

A kerámia-üveg főzőlapot tilos lerakodófelületként használni! Tilos a forró lapon alufóliában vagy műanyag edényben ételeket készíteni.

A főzőköröket soha ne üzemeltesse ráhelyezett teli fazék nélkül. Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására alakjukat változtató tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.

Maradjon a közelben, ha zsírral, vagy olajjal készít ételeket. A túlhevített olaj meggyúlhat. Az égő zsírt vagy olajat sose öntse le vízzel. Égési sebesülés veszélye áll fenn. Fedje le az edényt, hogy a tuz kialudjon és kapcsolja ki a gáz, vagy villanytakaréktűzhelyet. Hagyja kihűlni az edényt a tűzhelyen.

Továbbá tilos villanyfogyasztók csatlakozó kábelének, amely pl. a főzőfelület közelében elhelyezett aljzatba van bedugva, a forró főzőkörökhöz hozzáérni.

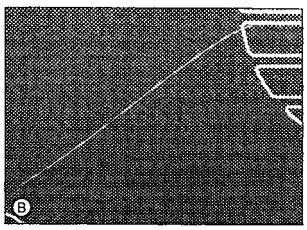
A kerámia-üveg főzőfelületet semmiesetre sem szabad gőztisztítóberendezéssel vagy hasonlóval tisztítani!

Figyelmeztetés: Kettős falú főzőedények használatánál elővigyázatosan kell eljárni. A kettős falú főződényekből észrevétlenül kifogyhat a víz! Ennek következményeképpen a főzőedény és a főzőmező is megsérülhet. Erre a garancia nem vonatkozik!

3. Tisztítás és ápolás

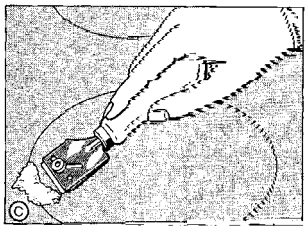
Minden használat után tisztítsa le a kihűlt főzőfelületet. Kismértékű szennyeződések is odaégnek a legközelebbi használatkor. Csak az ajánlott tisztítószereket használja. Acél- és műanyag súrolószivacsok és por formájú tisztítószerek megkaparják a felületet. Sütőtisztító spray sem alkalmas, mert agresszív és megtámadja a főzőfelületet.

Enyhe szennyeződések

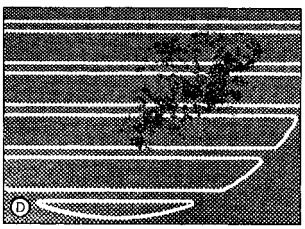


Az enyhe szennyeződéseket nedves ronggyal vagy meleg mosogatószerrel távolítsa el. A mosogatószer maradékait öblítse le hideg vízzel, azután dörzsölje a felületet szárazra. Kifutott víz által okozott vízfoltokat ecet vagy citrom segítségével, vagy mészoldó szerrel távolítsa el. Ha az ilyen szerből véletlenül a keretre is kerül, azonnal dörzsölje le nedves ronggyal, különben ott fakó helyek keletkeznek.

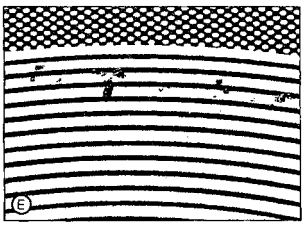
Erős szennyeződések



Az erős szennyeződések "Sidol speciál nemesfémre", "Stahlfix" vagy "Cerafix" nevű szerekkel távolíthatók el. A tisztítószert vigye fel hígítás nélkül háztartási papírkendővel és dörzsölje be. Hagyja a szert hatni, majd hideg vízzel tökéletesen öblítse le és dörzsölje a főzőfelületet szárazra. A főzőfelületen maradt tisztítószer a főző felmelegítésénél agresszívvá válhat.

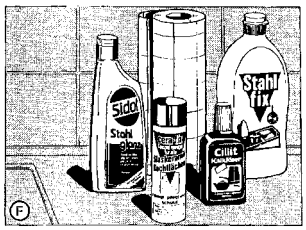


Makacs szennyeződéseket és kéreglerakódásokat a legjobb speciális üvegkaparó szerszámmal eltávolítani Ⓒ. Üvegkaparó szerszámot háztartási cikkeket, festőkellékeket áruló vagy barkácsboltokban kaphat, vagy vevőszolgálatunknál. Vásárlásnál figyeljen arra, milyen anyagból készült a nyele. Nem volna szabad műanyagból lennie, mert az a forró főzőfelületre ráragad. Kezelje óvatosan, balesetveszély!



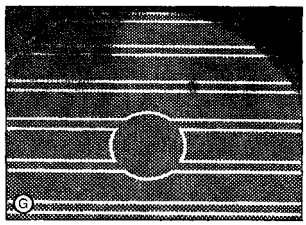
Cukrot tartalmazó ételek tartósan megsérthetik a kerámia-üveg lapot, mert odaszáradás után kaparnak. A felület ilyen megsértését úgy előzheti meg, hogy a szennyeződést azonnal, még forró állapotban eltávolítja Ⓓ, Ⓔ.

A főzőlap színének elváltozásai



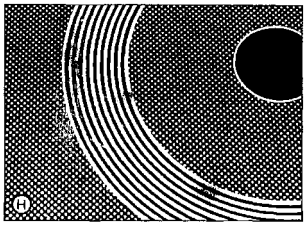
Nincsenek befolyással a kerámia-üveg működésére és stabilitására. Nem az anyag elváltozásairól van szó, hanem nem eltávolított, odaégett ételmaradékokról.

Fémesen csillogó színelváltozások Ⓖ a fazékalj kopása vagy nem alkalmas tisztítószer használata következtében jönnek létre. Csak nagy fáradsággal lehet őket eltávolítani "Sidol speciál nemesfémre" vagy "Stahlfix" tisztítószerrel. A tisztítást esetleg többször egymás után meg kell ismételni.



Lekopott fedőréteg Ⓗ. Agresszív tisztítószerek használata következtében és a fazekak alja által idővel lecsiszolódik a fedőréteg és sötét foltok keletkeznek.

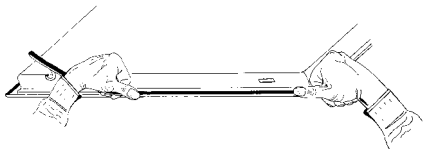
Szakszerű kezelés mellett főzőlapja sokáig szép és ép marad és ez megkönnyíti Önnek tisztítását.



Ápolására a "Cerafix" nevű készítményt ajánljuk. Ennek a készítménynek magas szilikontartalma a felületen védőfilmet alakít ki, amely taszítja a vizet és szennyeződéseket. Az összes szennyeződés a filmen marad és ezáltal sokkal könnyebb eltávolítani. A rendszeres ápolás tehát fontos.

4. Beszerelés szakember által

4.1 Munkafelület kivágása



A bútoron és munkafelületen szükséges összes nyílást vágja ki a készülékek beültetése előtt, majd távolítsa el a forgácsot.

A munkafelületbe vágott nyílás méretei a méretekkel ellátott ábrán találhatók meg (1.+2. ábra).

A vágási felületeket a víz behatolása ellen szükséges védőbevonattal biztosítani.

A munkafelületet és vele együtt a főzőlapot is feltétlenül vízszintesen kell beépíteni. A főzőlapnak a munkafelületre való ferde ráhelyezés által okozott feszülése növeli az eltörés veszélyét.

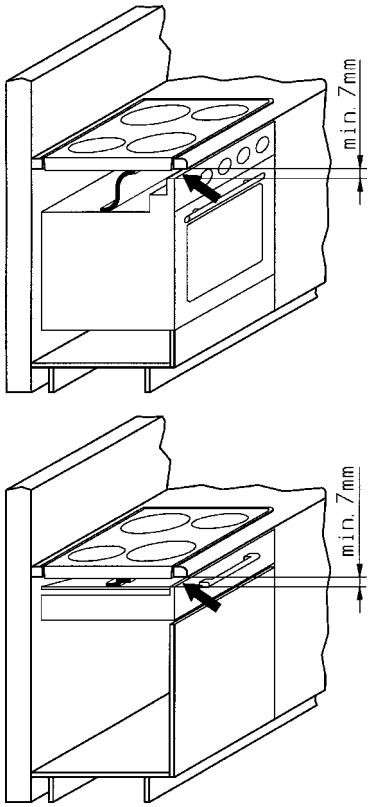
4.2 Beépítés

Beépítés előtt ellenőrizze le, hogy a lapot körülvevő tömítés hiány nélkül az egész kerületen végighalad-e.

Az kerámia-üveg főzőlap kerámia vagy hasonló borítású (csempe) munkafelületbe történő beépítése előtt a főzőlapon található tömítést el kell távolítani és a főzőlap és munkafelület közti hézagot plasztikus tömítőanyagok, mint például hőálló szilikonkaucsuk segítségével kell kitölteni.

Vigyázat!

Ha a főzőlap bútorelemek (oldalfalak, fiókok, stb.) felett helyezkedik el, érintkezésvédő elemek segítségével be kell biztosítani, hogy a főzőlap alsó oldalával ezek véletlenül se érintkezhessenek. Az érintkezésvédő elemeket úgy kell rögzíteni, hogy eltávolításuk csak szerszámok segítségével legyen lehetséges. A főzőlap alsó oldalától legalább 20 mm-es távolságban kell őket elhelyezni úgy, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne érintse a főzőlap alsó oldalát (4. ábra). Az alsó szekrényke hátsó fala legyen ezen a részen nyitott, hogy a levegő cserélődhessen. El kell távolítani a konyhabútor első keresztlécét, hogy a munkafelület alatt egy a készülék teljes szélességének megfelelő szellőzőnyílás keletkezzen. Az indukciós főzőlap távolságát konyhabútoroktól és beépített konyhagépektől úgy kell megválasztani, hogy az indukciós főzőlap kielégítő mértékben szellőzhessen. A levegő be- és kiáramlását szolgáló nyílásokat a mellékelt hőelválasztó segítségével el kell választani egymástól. Ez megakadályozza a már felmelegedett levegő visszaáramlását a hideg levegő beszívó nyílásán át. Vigyázat! A hőelválasztó ne fedje el a levegő be- és kiáramlását szolgáló nyílásokat, esetleg le kell rövidíteni annyira, hogy a bútorra ill. beépített konyhagépre támaszkodhasson. Meg kell akadályozni a túlzott hőkeletkezést alulról pl. egy keresztáramú szellőztető nélküli sütő által.



A munkafelület alatti keresztléceket legalább a munkafelület kivágásának megfelelő szakaszon el kell távolítani.

Helyezze a főzőlapot gondosan a kivágásba és a megfelelő rögzítőelemek segítségével szilárdan rögzítse a munkafelülethez (3. ábra). A csavarokat csak kézi csavarhúzóval húzza meg; ne használjon akkus csavarhúzót.

Ügyeljen arra, hogy a munkafelület, ill. főzőlap vízszintes helyzetben legyen. Meg kell akadályozni, hogy valamilyen folyadék a főzőlap széle és a munkafelület vagy a munkafelület széle és a fal között esetleg behatolhasson az alattuk beépített villanyfogyasztókhoz. Alkalmazzon tömítőprofilokat, tömítőszalagokat, tömítőszereket.

4.3 Hálózatra kapcsolás (hálózati értékek)

(A hálózati áram szükséges paramétereit és a modell megjelölését: lásd a használati utasítás címlapján)

A hálózatra kapcsolást erre feljogosított szakembernek kell elvégezni, akinek közben kötelessége meggyőződni a törvény által elismert előírások szerinti (Németországban VDE, Ausztriában ÖVE, Svájcban SEV stb.) beépítésről. Különösen arra kell ügyelni, hogy ezeket az előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat előirásait teljes mértékben betartsák.

A villanyfogyasztó elé a szerelési oldalon egy minden póluson hatásos, legalább 3 mm-es érintkezőnyílással rendelkező elválasztóberendezést kell bekapcsolni. Legyen szíves meggyőződni arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típuscímkén szereplő adattal.

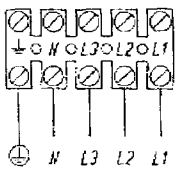
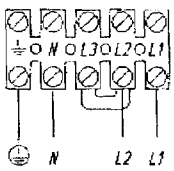
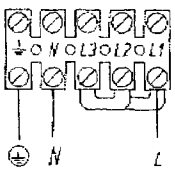
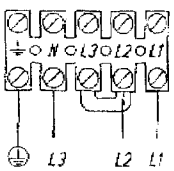
Hálózatra kapcsoláshoz ki kell oldani a készülék alsó oldalán található kapcsolódoboz tetejét, hogy a csatlakozó kapocs hozzáférhető legyen. Bekapcsolás után a fedelet ismét helyére kell erősíteni és a csatlakozó kábelt a húzásmegszüntető szorítókengyel segítségével be kell biztosítani.

A csatlakozó vezetéknek legalább a H05 VV-F típusnak kell megfelelni.

Ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó kábel kihasználatlan részét ne a főzőlap beépítési hatáskörében fektessék le.

A kábel átvezetésének helye a 4. sz. ábrán látható.

Bekapcsolási lehetőségek

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

4.4 Javítás

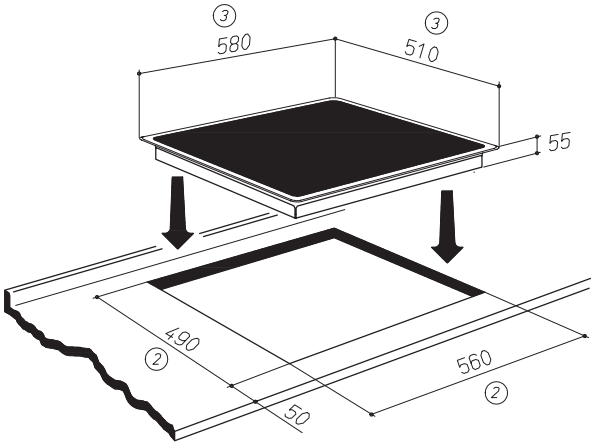
Javításhoz a készüléket áramtalanítani kell, azaz a szerelési oldalon található elválasztóberendezést előzőleg ki kell nyitni. Ha a vevőszolgálatot akarja kihívni, adja meg készüléke típusát és gyártási számát. A szükséges adatokat a típuscímkén vagy használati utasítás első oldalán találja meg. A beépített kerámia-üveg főzőlap minden kiszerelése után ellenőrizze le és szükség esetén cserélje le a tömítést.

HU

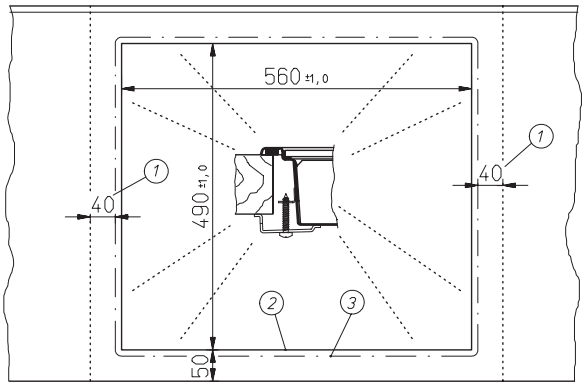
Típusok: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Típus: .GKST 58 ..

1. ábra

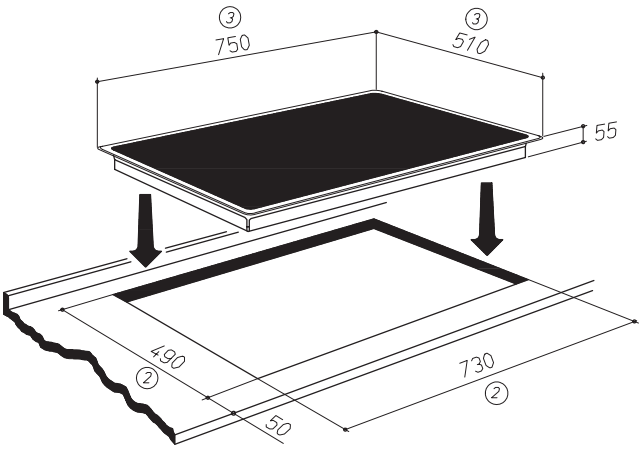


2. ábra

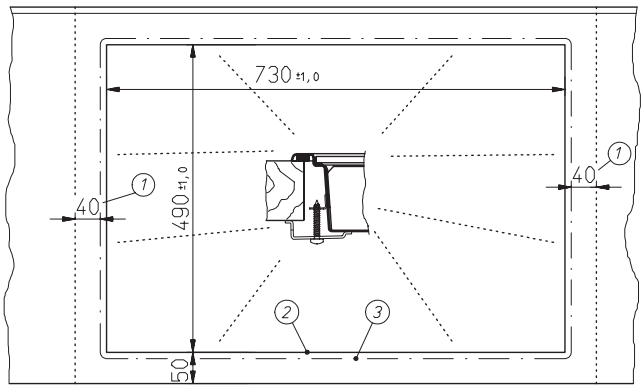


Típus: .GKST 75 ..

1. ábra

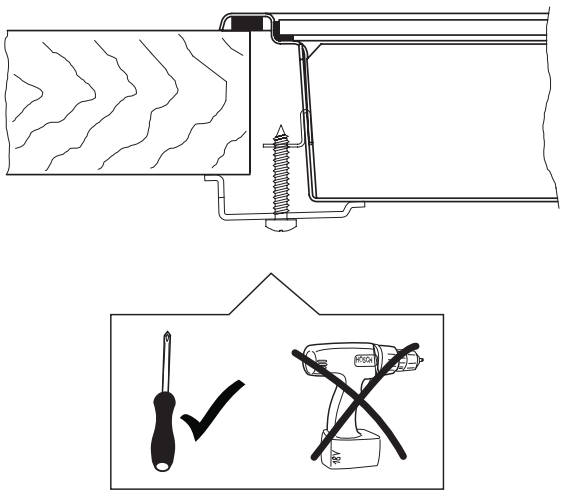


2. ábra

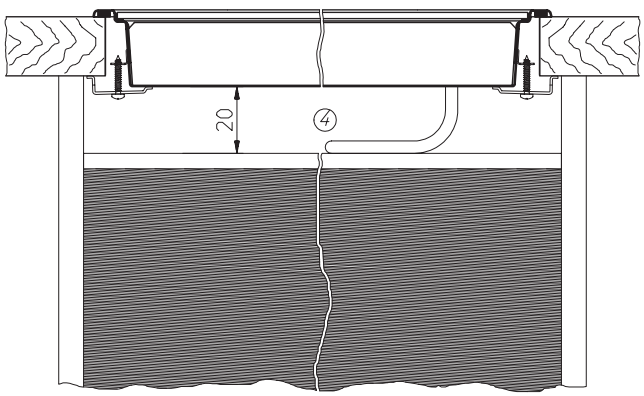


① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
② Kimart nyílás mérete
③ Főzőlap külső mérete
④ Kábelátvezetõ nyílás a hátsó falban

3. ábra



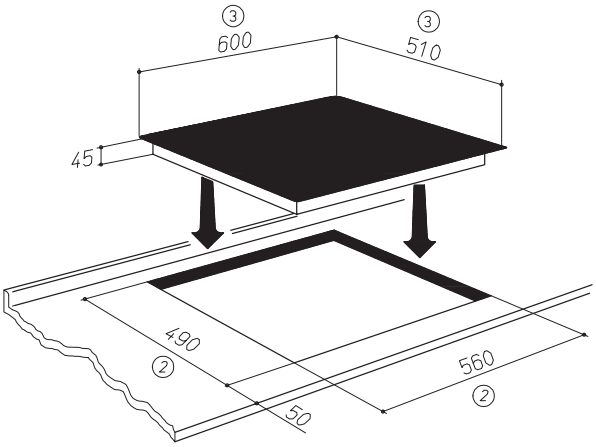
4. ábra



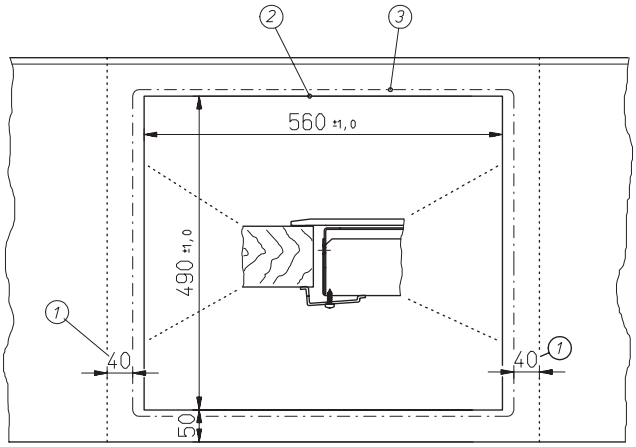
Típusok: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Típus: FGKST 58 ..

1. ábra

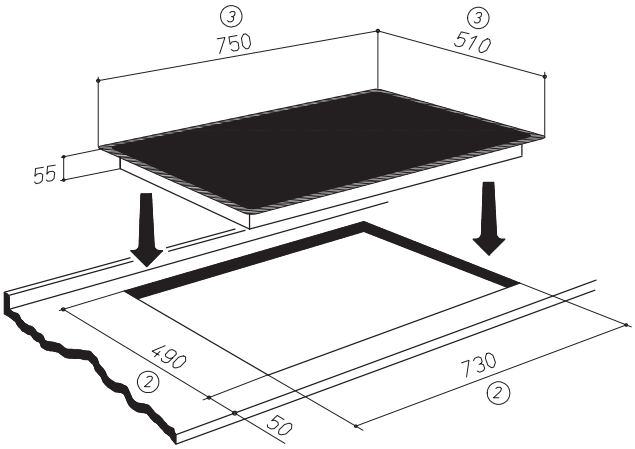


2. ábra

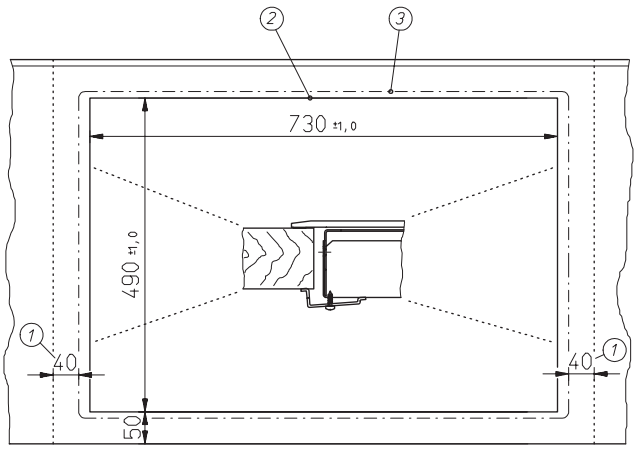


Típus: FGKST 75 ..

1. ábra

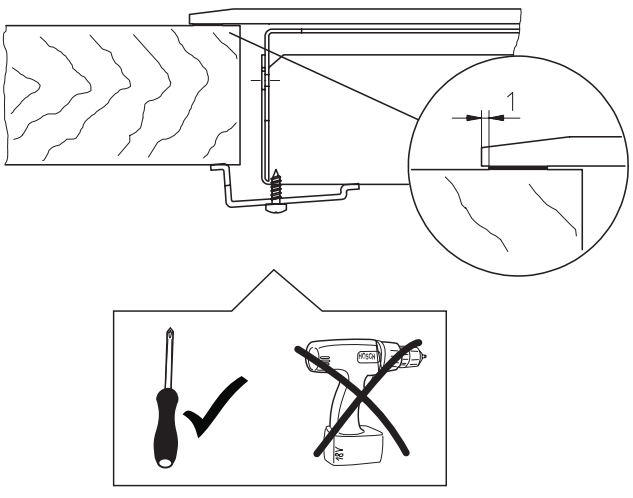


2. ábra



① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
② Kimart nyílás mérete
③ Főzőlap külső mérete
④ Kábelátvezetõ nyílás a hátsó falban

3. ábra



4. ábra